

# هنگبى كوردى وارى

منتدى اقرأ الثقافى

[www.iqra.ahlamontada.com](http://www.iqra.ahlamontada.com)

١٤٤٤

بوجاره بهرى نه خوئى  
به خوراك وگروگيا

منتدى اقرأ الثقافى

للكتب ( كوردى - عربى - فارسى )

[www.iqra.ahlamontada.com](http://www.iqra.ahlamontada.com)

هنگبى كوردى



بوندو كوردى: نو و ناكه پاره

# هه گه بهی کورده واری

بوچاره سه ری نه خوئی

به خوران وگروگیا

هه گه بهی کورده



بوئادو کورده زوو و نه لکه بانو

مافی لهچاپدانهوهی پاریزراوه بۆ  
نوسینگهی تهفسیر

ناوی کتیب: ههگبهی کوردهواری بۆ چارهسهاری نهخۆشی به  
خۆراک و گژو گیا  
نوسهر: هیرش مهحمود  
بلاوکردنهوهی نوسینگهی تهفسیربۆ بلاوکردنهوه و راگهیاندن/ ههولیر  
خه ت: نهوزاد کۆیی  
بهرگ: أمین مخلص  
سالی چاپ: ۱۴۲۸ ک - ۲۰۰۷ ز  
تیراژ: ۳۰۰۰ دانه

له کتیبخانهی گشتی ههولیر ژمارهی سپاردنی ۱۳۱۸ ی سالی ۲۰۰۶ دراوتهن

**التهفسیر**  
بۆ بلاوکردنهوه و راگهیاندن  
ههولیر- شهقامی دادگا - ژنر نوینی شیرین پالاص  
ت: ۲۲۲۱۶۹۵ - ۲۲۲۰۹۰۸ - ۲۵۱۸۱۳۸  
موبایل: ۰۷۷۰ ۱۳۸۷۲۹۱ - ۰۷۵۰ ۴۶۰ ۵۱ ۲۲  
tafseeroffice@yahoo.com  
tafseeroffice@maktoob.com  
altafseer@hotmail.com

[www.al-tafseer.com](http://www.al-tafseer.com)

## پیشهکی

هەر لهو کاتهوه که مرۆڤ پێی ناوه ته سه ر زهوی و چه پ و راستی خۆی ناسیوه، گرفت و نهخۆشیش سه ریان هه لداوه. هەر له هه مان کاتیشدا مرۆڤ هه ولی داوه خۆی لهو گرفتانه رزگار بکات یان گه ر هیچی دی نه بێ خۆی لیان بپاریزی ئه وهش ته نها به په نابردن سووه بو گروگیا زۆر به رینگه به کی ساده و بێ خه رج و دراو.

ئه مه مرۆش سه ره رای پێشکه وتنی بواری پزیشکی، ده رمانگه ری خۆمالی و کورده واریش که م بایه خ نیه و بو ته مایه ی چاره سه ری نه خۆشی جو را و جو رو جگه له وهش که که م تر شوینه واری خراب له سه ر گه ده و دل و گورچیه کان به جێ دێلێ. بو یه خه م خۆزان له م بواره دا که وتونه ته خۆ به نوسین و کتیبی جو را و جو رو توانیویانه که لی تیک له ئه ده بیات و ده رمانگه ری کوردی پر بکه نه وه .

بو یه ئیمه ش به چاکمان زانی کتیبی ناوبراو بجه ی نه به ر دیدی خوینه رانی خۆشه ویستی ئه م بواره، به و ئومیده ی شیفا به خشی گرفته کان بێ و توانی بیتمان خزمه تیک به کتیبخانه ی کوردی بکه ی ن ئیتر به و که سه تان ده سپیتم که شیفا ی هه مو گرفته کان هەر به ده ست ئه وه.

## شيوهي ناماده‌کردن و هه‌لگرتني گيا ده‌رمانيه‌كان

بو زياتر سوود وهرگرتن له گيا ده‌رمانيه‌كان پيويسته بيان ناسين و له يه‌كتريان جيا بكه‌ينه‌وه لاني كه‌م ده‌بي له هه‌واي وشك و گهرمدا ناماده بكرين. گيايه‌ك كه به باران ته‌ر بوبي يان به هوي شه‌وغمه‌وه شي‌دار بووبي، زور زوو خراب ده‌بي و خاسيه‌تي ده‌رمانى خوي له ده‌ست ده‌دات. چاكترين كاتي روژ بو سوود وهرگرتن له گيا ده‌رمانيه‌كان به‌ياني يان كاتي روژ ناوايه پيش ته‌واو بووني شه‌وغي به‌ياني و پيش هاتني فينگايي شه‌و. باشترين كات بو گيا پنگيه‌كان و نه‌وانه‌ي كه بوئي خوشيان هه‌يه نه‌و كاتانه‌يه كه گول دهر ده‌كه‌ن.

بو سوود وهرگرتن له گيا كيو يه‌كان وا چاكه نه‌وانه بن كه دوور له جينگاي هات و چوو كينگه‌كانن و وا چاكه بي‌ئه‌وه‌ي ورد بكرين له زه‌مبيله‌يه كدا پيش وشك كردنه‌وه بشورينه وه ته‌نها ره‌گه‌كان نه‌بي كه به نه‌سپايي هه‌ل ده‌كيشرين و جوان ده‌شوردرينه‌وه و وشك ده‌كرينه‌وه . گه‌لاكان نه‌و كاته بو ده‌رمان ده‌بن كه ته‌واو گه‌شه يان كردبي و هيشتا گيايه‌كه نه‌ پشكوتبي . گولي سه‌ره لاسكه‌كان له سه‌ره‌تاي پشكوتنيانه‌وه ده‌بي بو پاراستني ره‌نگه‌كانيان له سي‌به‌ردا لاني كه‌م له شويني نيوه‌تاريكدا وشك بكرينه‌وه، لاسكه‌كان ده‌بي ته‌واو گه‌شه‌يان كردبي و گوليان نه‌دابي. تويكل ده‌بي له به‌هاردا له كاتي تي‌گه‌راني ناو له له‌شي ره‌كه‌كه‌دا ناماده بكرى .

## رینگه بنه ره تیه گانی دروست کردنی ده زمان

دیم کردن:

بریتیه له وه که کاتی ئاوه که کولاو قولپی دا، گیایه که ی له ناو بهاو یژدریت و سهره که ی دا بخریت بۆ ماوه ی ۵ - ۱۰ خوله ک، ئه وه یان بۆ گیا ناسکه کان و بۆ گه لاور گول و تویکلیش کاتژمیریک راوه ستان باشه .  
کولاندن:

کولاندن بریتیه له وه که جینگای په سندی گیایه که له گه ل ئاوه که بۆ ماوه ی ۱۰ - ۳۰ خوله ک بکولیندریت و له دوایدا بپالیتوریت .  
خوساندن:

خوساندن بریتیه له وه که گیایه که بۆ ماوه ی چه ند کاتژمیریک له بهر سه رما له گیراوه یه کدا که به زوری ئه لکیلی پزشکی یان رۆن و ( که متر سود له ئا وهر گیراوه ) ده هیلدزیته وه تا ده خوسیت .  
مه ره هم:

بۆ ناماده کردنی مه ره هم ده بی گیایه که ورد ورد یان له په نده بدریت و به شیوه ی هه ویر له سه ر په رۆیه ک دا بندریت و به شیوه ی نیوه نمه ک له شوینی ئیشه که به ستریت .

## نایا میکروپ نه خوشی دههینییت یان نه خوشی میکروپ دروست دهکات !!؟

زانستی دهرمانگه‌ری naturopathy که سه‌ره‌تا له هینددا بره‌ری په‌یدا کردبوو له دوایشدا له زۆربه‌ی ولاته‌کان پیشوازی لئ‌کرا. به هزاران کەس له ده‌ست نه‌خوشی رزگاریان بوو و چاک بوونه‌وه. دهرمانگه‌ری سروشتی نه‌ک ته‌ن‌ها مرۆقی له خه‌رجی بی‌ه‌وده دوورخستوته‌وه به‌لکو مرۆقی له دهرمانی زیانبه‌خش و ترسناکیش رزگار کردوه. غه‌ریزه‌کانی له‌شی مرۆف هه‌میشه ده‌لئین: که‌م بخۆو نه‌و خۆراکانه بخۆ که هه‌رسیان ساده بی، هه‌روه‌ها زیاد له توانای خۆت کار مه‌که‌و خه‌م و که‌یسه‌رو خود خوده دهرونیه‌کان بنیره لاره .

هه‌له‌ی زانستی پزیشکی ته‌وه‌یه که زیاتر هۆکار له‌سه‌ر نه‌خوشی به مه‌به‌ست ده‌زانئ، له هه‌موو شی زیاتر هۆ کاره‌ ناره‌کی یه‌کان . له‌وه‌وه ده‌گه‌ینه نه‌و راستیه که هه‌رچی زانستی پزیشکی گوتویه‌تی راست نیه چونکه نه‌و پرسیاره‌مان له می‌شکدا دروست ده‌بی‌ت که بۆچی خه‌لکی له جاران زیاتر پی‌تو یستیان به داوو دهرمان هه‌یه؟!

سه‌لیتراهه که دهرمان له وانه‌یه باری خرابی لئ‌ بکه‌ویتته‌وه و ته‌وه‌ش دهرنگ ناشکرا ده‌بی‌ت. بۆ نمونه هه‌ندی جار دوا‌ی (۱۰) سال‌و هه‌تا (۲۰) سالی‌ش بینراهه که له دوا‌ی به‌کاره‌ینانی دهرمان نه‌خوشیه‌کی

تری دروستکردوه. بۆ نمونه ئەگەر جگەری کەسێک نەخۆشکەوت و بە دەرمان چارەسەرت نەکرد ئەوه تا چەند سائیک بە ساغی دەمینیتهوه بەلام لە دوایدا لەپەر دەبینی سنگی هەلئاوساندوهو بەو خەیاڵەي کە میکروۆب لە رینگەي هەواوه چۆتە ژورەوهو بەو دەردەي بردوه. دوبارە دەچیتەوه لای دکتۆر تا میکروۆبە کەي بۆ دەرکات.

بە هەرحال چونکە زانستی سەردەم بە هۆکاری راستەقینەي نەخۆشکەوتن پەیان نەبردوه لەبەر ئەوه لەسەر بیروبۆچونەکانیشیان یەک دەنگ نین. ئەگەر زانستی پزیشکی لەسەر بنەمایە کي راست ببایە نەدەبوا پزیشکەکان بیروپرای جیاوازیان هەبویایە. بە هەمان شیۆهش ئەورۆ هەرچەندە لە ئەوپەری دنیای بە کتریاناسیدا دەژین بەلام لە هەموو سەردەمی ک زیاتر نەخۆشی بلاوتره. (ئەلیس بارکو راست) دەلیت: بە گریمانیکي بەهێزوه ئەو بنەمایە کە دەلیت میکروۆب نەخۆشی دروستدەکات و بناغەي پتەوی بە کتریا ناسی لەسەر دامەزراوهو زانستی سەردەم کاری پیندەکات تەواو هەلەیه بەلکو بە پینچەوانەي ئەوهوه نەخۆشی لەوانەیه میکروۆب دروست بکات .

لەوانەیه هەندێ کەس بلین جیاوازی نیە چ میکروۆب نەخۆشی دروست بکات و چ نەخۆشی میکروۆب دروست بکات هەر وهک ئەوهي چ بلیتی عەلی خواجەو چ بلیتی خواجە عەلی هەر یە کە. بەلام بەو شیۆهیه نیە، هەر گوێز گوێزهو هەرچی خەبی گوێز نیە! کاتیک کە بلین میکروۆب نەخۆشی دروست دەکات! ئەوه میکروۆبە کەمان بە هۆکاری



نه خوۆشی ناساند. به لام کاتی که ده لئین نه خوۆشی میکروۆب دروست ده کات مانای وایه هوکاری نه خوۆشی شتیکی تره و هر ئه ویشه له ش ئالوده ده کات .

له سهر بیرۆکهی ئه و پزیشکانه ی که باوه ریان به ریگه ده رمانی سروشتی هه یه ، میکروۆب شتیکی ترسناک و زیان به خش نیه . به لکو بو له ناوبردنی نه خوۆشیش به سوده . به هه له له سی حالی نه بین ئیمه هه واداری میکروۆب نیو و امان وانیه که نابیت له میکروۆب بترسین و خوۆمانی له نی پاریزین به لکو لیڤه دا ده مانه وی ته نها رۆلی ئه و له سه ره له دانی نه خوۆشیدا بجه ی نه روو . به پیتی ئه و بیردۆزه یه ش بیت میکروۆب بو ئه وه دروست ده بیت تا پاشه رۆکی له ش بچوات و له پیسی بیپاریزییت . به لام نه خوۆش نابیی به ته مای ئه وه ش له ی بگه رییت و ویلی بکات تا پۆخلاتی له ش که له که ده بی و ئینجا میکروۆب به یاریده ی ئه ندامه کانی ناوه وه ی له ش ده ری کاته ده ره وه .

کاتی ئیمه تینه کۆشین بو کوشتنی میکروۆب نه ک سه ره نجامی چاکمان به ده دست نه هیناوه به لکو به لاواز کردنی خانه کانی له ش زیانمان به ئه ندامه کانی له ش گه یانده . شاره وانی باش ئه وه یه هه رچه نده شار پیستر بیت ژماره ی کریکاره کان زیاتر بکات ، سروشتیش شاره وانیتیکی باشه .

## چەند رینۆینی یەکی دەرمانی

یەكەم: مرۆڤهه‌رچی دلی ئاره‌زو كرد نه‌بخوات چونكه هه‌ندیک جار ده‌بیتته مایه‌ی كۆبوونه‌وه‌ی ماده‌ی زیان به‌خش له‌سه‌ر له‌ش.

دووه‌م: خزی له‌ زۆرخۆری و هه‌لئاخنین بپاریزیت و هه‌میشه هه‌ول بدات خواردنی ساكارو زوو هه‌رس و كه‌م كه‌م بخوات. له‌وه‌شه‌وه‌ ده‌گه‌ینه‌ ئه‌و راستیه‌ی كه‌ به‌ رۆژوگرتن و خواردنی ساده‌ ده‌توانین ترشه‌لۆك و كۆبوونه‌وه‌ی ماده‌ی زیان به‌خش له‌سه‌ر له‌ش دوور بچه‌ینه‌وه‌ .

سێیه‌م: ئه‌ندامه‌كانی له‌ش هه‌میشه هه‌ول ده‌ده‌ن به‌ قازانجی له‌ش كاربكه‌ن ته‌گه‌ر هه‌ر چه‌نده‌ش به‌ هۆی خراپی هه‌رس و ره‌چاونه‌كردنی ته‌ندروستی زیانیان پێ بگات و هه‌رگیز چركه‌یه‌كیش له‌ فرمانی خۆیان ناوه‌ستن له‌به‌رئه‌وه‌ هه‌موو (تا) یه‌كان له‌وانه‌ سوڕیژه‌و ئاوه‌ گرانه‌تاو ..... هتد. و هه‌موو سه‌رما خواردوه‌كان و هه‌موو دوومه‌ل و هه‌وكردنه‌كان بیه‌جگه‌ له‌ هه‌ولدانێ سه‌ره‌كی له‌ش بۆ دوورخستنه‌وه‌ی ژه‌هراوی بون له‌ له‌شدا شتیکی تر نیه‌ له‌به‌رئه‌وه‌ له‌ روانگه‌ی ده‌رمانی سروشتی كاتیك كه‌ پزیشكێك ده‌یه‌وی چاره‌سه‌ری نه‌خۆشێکی پێ بگات ته‌نها هه‌ول ده‌دات ژه‌هراوی بوون له‌ له‌شدا له‌ شویتیکه‌وه‌ بۆ شویتیکێ تر

بگوازیتته‌وه چونکه نه‌خۆشی درێژ‌خایان بریتیه له کۆبونه‌وه‌ی ماده ژه‌هراویه‌کان له له‌شدا .

چوارهم: له ناوخۆی له‌شدا هه‌یزی شیفا به‌خش هه‌یه هه‌رکاتیک رینگای دروستی چاره‌سه‌رت به‌کاره‌ینا ئه‌و هه‌یزه شیفا به‌خشه نه‌خۆش چاک ده‌کاته‌وه، له‌به‌ر ئه‌وه ده‌قی ئه‌و فه‌لسه‌فه موعجیزیه نه‌ده‌رمانه‌و نه‌چه‌قۆی نه‌شته‌رگه‌ر به‌لکو موعجیزه‌که له‌ناو له‌شی مرۆڤ خۆیه‌تی. له‌و روه‌وه تا‌که چاره‌سه‌ر خواجه که ده‌توانی چاکمان بکاته‌وه به‌مه‌رجی ئیمه‌ش گۆی رایه‌لی یاسای سروشت بین .

پینجه‌م: رۆژو هۆکاریکی شیفا به‌خشه، به‌هۆی رۆژوه‌وه پاشه‌رۆک و به‌کتیا که ده‌بنه‌هۆی ئه‌وه که تۆی نه‌خۆشی له‌ له‌شدا بچینن فری ده‌درینه‌ ده‌روه. گه‌ده وه‌ک ئیسفهنج وایه کاتیک نه‌خۆش ده‌بین ده‌کشیت که پره له پاشه‌رۆ، تا‌که رینگاش بۆ ده‌ردانی ماده‌ی ناو ئیسفنجیه که پال پیه‌نانه‌تی بۆ ناوه‌وه. رۆژو هه‌مان پاله په‌ستۆ بۆ سه‌ر گه‌ده دروست ده‌کات، به‌م رینگه‌یه‌ش به‌ ئاسانه‌ترین و سروشتی ترین شیوه پاشه‌رۆک ده‌رده‌دریتته‌ ده‌روه .

شه‌شه‌م: به‌هۆی چاره‌سه‌ری به‌ ئاو hydrotherapy ده‌توانین رینگه‌یه‌ک بۆ فریدانی پاشه‌رۆک له له‌شدا بکه‌ینه‌وه.

## بوچی نه خوش دهكهوین؟

ئه گهر ئیمه بتوانین که بزاین نهخوشی چیه، شهوه زۆر به ئاسانی دهتوانین پهی بهو رازهش ببهین که چارهسهری چیه؟ بهشیویه کی گشتی لهشی مرۆف که تهواری ئهئدامهکانی به ریکوویکی کار بکهن شهوا ساغه. نهخوشی تهنها کاتی دیتته دی که ئیمه یاسای تهندروستی پشت گوی بجهینو ههرچی دلمان خواستی و ههرچهند دلمان بردی بخوین .

ئه گهر سهیری بالندهکانو شهوا ئارهلانهی که له ئاوو ههواي سهربهستدا دهژین بکهین دهبینین که ههتا سهربهستن و چلاوچهل دهکهن کهمتر وایه نهخوش بکهون، بهلام کاتیک که مالی کرانو خراشه ناو تهلبهئندو قهفهزهوه نهخوش دهکهون. هویه کهی چیه؟ هویه کهی تهنها شهویه که شهوا گیانهوهرانهی له ههواي سهربهستدا دهژین تهنها کاتیک خواردن دهخون که برسیانه، که تیریش بوون چی دی ناخون و کاتیکیش که نهخوش دهکهون شهونده به برسیتی دهمیننهوه تا شیفایان دیت. غهریزدی سروشتی شهوان وه بیریان دینیتتهوه که له کاتی نهخوشیدا شهوا کاره بکهن! مرۆفیش سهرهتا خاوهنی شهوا غهریزهیه بووه، بهلام ئیستا شهوا غهریزهیه لاوزو و ورده ورده لهناوچووه.

لهشی مرۆڤ پێویستی به ئاوو ههرا ههیه، تواناکهشی سنورداره له بهر ئهوه پێویستی به پشودان ههیه. ئه گهر به ئه ندازهی پێویست بخواهین ئه و نیازه دا بین ده بێ. لهشی مرۆڤ به شێوهیهك دروست بووه كه ده زگای هه رسی هه ر ئه وه نده خوار د نهی كه پێویستیه تی ده ی مژیت و زیاده كهی به شێوهی ئاره ق و میز ده ر ده داته ده ره وه. له بهر ئه وه خوار د نیک كه ده خوریت ده بێ! به رێژهیهك بی ت كه له توانا دا بی ت و به جوانی بچووریت، له و کاته دا کرداری پالئانی ماده زیاده کان به چاکی ئه نجام ده دریت .

توانای لهش بو ده ر دانی ماده زیاده کان سنورداره. ئه گهر مادهی ژه هری کو ده بی ته وه، له و کاته دا حالی لهش وهك ئاوه رژه کی لی دیت كه له ئه نجامی کو بونه وهی خشت و خال ده به ستریت. هه ر له ئه نجامی کو بونه وهی ئه و مادانه ش کرداری گه نین رو ده دات. ئه گهر چی خودی لهش تی ده کوشی ئه و ماده گه نیوانه له ری گه ی رژی نه کانی ئاره قه و میزه وه فری بدات به لام کاتیک دا دیت كه ئی تر لهش توانای خوی بو فریدانی ئه و پاشه رۆ کانه له ده ست ده دات هه ر ئه و کاته یه كه مرۆڤ نه خوش ده که ویت .

## چه ندى چاره سه ريكى ساده و خومالى

۱ - چاره سه ر به نيوه نمه كى گل:

كتيبى (گه رانه وه بو سروشت) كه له شوينه وارى (جست) ه بو لابردي به دخوراكى (سوء الهضم) نه م ريگه يه ي خواره وه به كارهيئاوه. گرتنه وه ي نيوه نمه كيك له گلى خاوين و ئاو، نه و نيوه نمه كه ده بي له سه ر پارچه په رويه كى ته نكى خاوين دابنري و له كاتى خه وتندا له سه ر زگ ببه ستري تا به يانى. نيوه نمه ك ده بي ۳ ئينج پان و ۶ ئينج دريژو نيو ئينج نه ستور بيت.

دانانى نيوه نمه كى گل له سه ر سه ريش ده بيتته هو ي لابردي سه ريئشه و برينه ساده كانيش ساپريژ ده كات به تاييه تي نه گه ر برينه كه سه ري كرديتته وه نه وه ش به به ستنى نيوه نمه كه كه و تيكه لاو كردي له گه ل ئاوى په رمه نكه نات .

هه روه ها لينانى هه ندي گللى پاك له سه ر شويني پيوه داني ميروه كان نازاره كه ي لادوبات، بو تايه تونده كانيش به كارهيئانى نيوه نمه ك و به ستنى له قاچ و سه ر يان زگ تا دينيته خوارى .

نيوه نمه ك ده توانري له گه ل تيكه لكردي هه ندي خوئ وه ك (ئه نتي فلو جستين) به كاربيت به مه رجيك گله كه پاك بيت. باشتري خاك بو

دروستکردنی نیوهنمه کی گلی، گلی سوره که کاتی له گهل ئاو تیکهل ده کریت بۆنیکی خوش ده دات.

(جست) ده لیت: بۆ لابردنی قه بزی و به دخۆراکی ده توانی که مینک گلی پاک بخۆیت به نه ندازهی ۵ - ۱۰ غرام .

## ۲ - چاره سه ر به ئاو :

له گرینگترین خزمه ته کانی دکتۆر (کوهن) به زانستی چاره سه ر به ئاو دروستکردنی گه رماوینکه به ناوی (هیپ - باپ) و (سیتز - باپ). بۆ دروستکردنی نه و گه رماوه ش ته شتیک به پانی ۳۵ - ۳۶ ئینج به سه . ته شته که ده بی پر له ئاو بکری به شیوه یه که نه گه ر نه خوش تییدا دانیشته ئاو له لاته نیشته کانیه وه برژیت. له هاویندا نه گه ر ئاوه که گه رم بیت ده بی به سه هۆل سارد بکریته وه. نه گه ر سه هۆلش نه بی با به گۆزه ته شته له بهر شه و با دابنریت و نه خوش له ناویدا دابنیشی به لام ده بی لاقه کانی له ته شته که بینیته ده ره وه ئینجا نه خوش ده بی به خا ولیه کی نه رم زگی خۆی دامالئ . ماوه ی حه مامکردنه که وا باشه بۆ ماوه ی ۵ - ۵۰ خوله ک و له کاتی پێویستدا یه ک کاتر میتر دریشه بخایه نیت. له دوا ی حه مامکردن نه خوش ده بی به خا ولی له شی خۆی وشک کاته وه و دای مالئ ئینجا پشوو بدات.

نه و جو ره حه مامکردنه تا دینیته خواری و چاره سه ری قه بزی ده کات. له کاتی کدا که سوپی خوین هیوا شه و ماسوله که کانی پی ئازاریان

هه یه و ئازاریکی تایبته ههست پی ده کات. ده توانی به دامالینی به سه هۆن ئازاره که ی لابیات.

— له کاتی پیوه دانی دوپشکدا، نقومکردنی ئه ندامه گه ستراوه که له ناو ئاوی گهرم ده بیته مایه ی لابر دنی ئازار.

— نه گهر قاچه کان ئازاریان هه بی و سه یین، ده توانی هه تا نه ژنو کان له ناو ئاوی گهرمدا رابگیرین، ئازاریان ده شکیت به مه رجی له ۱۵ خوله ک زیاتر نه خایه نی.



## له تاييه تمه نديه كانى شير

شير خوراكى سه ره كى و رۆژانهى سروشتى مرۆڤ نيه ، به لام به نه خواردنيشى زۆر له قيتامين و وزهى پيويست بۆ له ش له ده دست ده دهين . هه نديك له هۆزه كان له دواى نه وهى كه مندال له شير كرايه وه ئيتر شيرى نادهنى . چين و يابانيه كان شير كه م ده خون . له هه ندى ناوچه كه گوشتيش كه م ده خون به تاييه تى له لادى كان ، ساغ و تهن دوستن و ده توانن قورسترين كار به چاكى نه نجام بدن .

به كار هينانى شير به مه به ستى خواردن بۆ مرۆڤى كۆن تا نه و كاته ناديار بوو . له سه ره تاي مرۆڤايه تيدا مانگايان ته نها بۆ كار له كيتلگه كاندا به كار ده هينا . ئينجا ده ركيان به خواردنى گوشته كهى بردو سه ره نجام ده ركهوت كه شيرى مانگاش جينگاي سو ده . وينهى سه ر ديواره كان كه له كۆندا ماونه ته وه نيشانى ده دن كه مرۆڤ له سه ره تادا به تر سه وه شيرى مانگايان دۆشيوه به و واتايه كه ده ست و پييان ده به ست و شيريان لى ده دۆشى به لام نه وه نده به سه كه مانگا كه له ترسان ده كه وته خوۆ له قهى ده هاويشت و ستلى شيره كهى ده رشت . به لام مرۆڤ ورده ورده پهى به دۆشيني برد .

نه مرۆ هونه رى دۆشيني شير گه يشتۆته ئاستيک كه بى نه وهى مانگا كه ئازار ببيني شيره كهى لى ده دۆشن .

له میسردا شیر بۆ ئه نجامدانی هه ندی بۆنه ی ئایینی مانگا ده دۆشری و له هیندیش ته نها به مه بهستی ده رمان به کار ده بریت .  
 نه مپۆ خواردنی شیر له لای هه ندی که س بۆته شتیکی ئاسایی و به بی مه یلی نۆشی ده که ن که ده بیته مایه ی هه لێنج و دل تیکه لاتن .  
 (جان دل) شاعیری به ریتانی یه کیک له و جۆره که سانه بوو، کاتی بردیانه سه ر قه ره ویله ی خه واندن و پزیشک پشکنی گوتی: ده بی ماوه ی (۲۰) رۆژ خۆراکی شیر وه ربگریت. شاعیر له وه لامدا وتی: پیم خۆشه بلیتی بمره به لام شیر مه خۆ.

له هیند مانگا نه وه نده ریژی لی ده گیریت که پیمان له شازاده یه ک باشته و نازناوی (گۆتما) واته شازاده ی مانگیان لی ناوه که یه کیک له نازناوه گرنکه کان بووه، نه و نازناوه ش به راده یه ک پیروزی په ییدا کردبوو که بته کانیان به ناو ده کردهوه.

له میسریش ریژ زۆر له مانگا ده گیرا نه وه ش له دورگه یه ک که ده که ویتته سه ر روباری نیل ژماره یه ک مانگای پیروژ راده گیران که شیر که یان له بۆنه ئاینیه کاندای میسر ده هینا.

له ته وراتیشدا ئاماژه به وه کراوه که یه هودییه کان له کۆندا بۆ هه ندی له بۆنه ئاینیه کان که لکیان له شیری مانگا وه رگرتوه . سه ده ها سال تپه ریوه تا مرۆف په ی به تاییه تمه ندیه کانی شیر بردوه و دهستی به خواردنه وه ی کردهوه.

له‌ نێوان نه‌ ته‌وه‌ كاندا نه‌ مریکیه‌ كان له‌ هه‌موو كه‌س زیاتر شیر ده‌خۆن. ده‌لێن به‌رزى قه‌دو بالایان له‌مه‌وه‌یه. له‌و سالانه‌ی دوایدا یابانیه‌ کانیش كه‌مێك به‌رزتر بوون هۆیه‌ كه‌شى له‌به‌ر ئه‌وه‌ بوو كه‌ ئه‌وان زیاتر شیر به‌ مندا له‌ كانیان ده‌ده‌ن.

جۆرى ئه‌و خواردنه‌ی كه‌ مروڤیش ده‌بخوات کاریگه‌رى خۆی له‌سه‌ر له‌شولار هه‌یه. بۆ نمونه‌ خه‌لكی سه‌روى رۆژئاواى (هیند) و (سه‌پكه‌ كان) و (پتانه‌ كان) و (بنجاییه‌ كان) خه‌لكی به‌هێزو چوارشانه‌و بالا به‌رزى هۆیه‌ كه‌شى ده‌گه‌رێته‌وه‌ بۆ ئه‌وه‌ كه‌ ئه‌وان جۆره‌ خۆراكێك ده‌خۆن كه‌ پڕه‌ له‌ قیتامین وه‌ك (نانى تویك‌لدارو كه‌ره‌و ماستو دۆو نيسك)، له‌ میوه‌شدا ئه‌وانه‌ زۆر ده‌خۆن وه‌ك : گیتزه‌رو كاهوو ته‌ماته‌و په‌تاته‌... هتد.

به‌لام به‌ پێچه‌وانه‌وه‌ خه‌لكی مه‌دریس كه‌ له‌ خواروی هینددا ده‌ژین نانى به‌ تویكلۆ پاقله‌مه‌نى ناخۆن به‌لكو خواردنى پڕ له‌ ده‌رمان وه‌ك: بیبه‌رو رۆنى گیاو برنج و نيسك و كه‌مێك سه‌وزه‌ ده‌خۆن، بۆیه‌ مه‌دریسه‌ كان زۆر به‌یان كورته‌بالان.

هه‌روه‌ها له‌ نه‌فریقادا هۆزێك هه‌یه‌ به‌ ناوی (ماسای) كه‌ خواردنى سه‌ره‌کیان شیرو پاقله‌و گۆشته‌و خه‌لكی ئه‌و هۆزه‌ هه‌مویان بالا به‌رزو به‌هێزن. دراوسێی ئه‌و هۆزانه‌ش هۆزێكى ترن به‌ ناوی هۆزی (کیکیویو). كه‌ خواردنیان مۆزو سه‌وزه‌و دانه‌ویلله‌یه‌ ئه‌وانه‌ چونكه‌ شیر ناخۆن كورته‌بالاترو له‌رترن.

## جۆرهكانی شیر و خاسیه ته كانیان

- ۱ - شیري مانگا: شیري مانگا خۆراکيکی باشه، بۆ کهسانی بهد خوو سروشت سارد به که لکه خوین دروست ده کات و دل و می شک به هیژده کات. په وانکاره و مروژ له غه م و دل په راوکی دور ده خاته وه، بۆ سنگ و گه روو به که لکه و به ته نیاش خۆراکی ته واوه.
- ۲ - شیري گامیش: شیري گامیش لهش به هیژ ده کات، خوین دروست ده کات و چه وری زۆره و زه و تین ده به خشی به لهش و ماسولکه کان پته و ده کات .
- ۳ - شیري مه: شیري مه می شک و زهین به هیژ ده کات. بۆ برینی گه ده و بای زگ به سوده. ئە گه له گه ل رۆنی بادام دا بخوریت بۆ کۆخه باشه.
- ۴ - شیري وشتر: شیري وشتر په نگ و روخسار رون ده کات و به لغه م و خلته لاده بات. وزه به خشه و بۆ قه بزی باشه.
- ۵ - شیري کهر: شیري کهر هه رسی قورسه و بۆ نه خوشی سیل به سوده، دل و می شک به هیژ ده کات و کزی و لاوازی ناهیتلی و بۆ کۆخه ش باشه .
- ۶ - شیري ژن: شیري ژن ته ره و می شک به هیر . کات، چرچ و لۆچی ده م و چاو ناهیتلی، بۆ کۆخه ی وشک به سوده.

## پیتی ( ا )

۱- ئەفسهنتین، گۆله رۆن، گۆله ههنگ، تۆلهكه مارانه،  
مار كۆله، absintinum



ئهو گیایه گۆلی زهردهو لاسكه كهی  
كۆلكاویه و رهنگی خۆله میشی یه.  
تامی زۆر تالو بۆنه كهی تیژو تونده.  
له شاخ و پیدهشتی كوردستاندا زۆره.  
نیومهتر بهرز ده بیته.

### به كارددهیندریت بو:

- رهوانسی، شیر په نجه، رشانه وهی تاعون، ئیفلیجی، زار ئیشه.
- ئاره زوی خواردن ده كاته وه و كرمی ریخۆله ده كوژیته.
- مرۆف قهله و ده كات و میز كردن ئاسان ده كات.
- شیري ژن زیاد ده كات و بو گه دهش باشه.
- لابردنی خلت و خالی سنگ به تاییه تی بو كه سی جگه ره كیش.
- روخسار جوان و رۆن ده كات.
- هه لامهت و گه شكه و سه رگیژو گرانه تا.

- هه‌یزی جنسی زیاد ده‌کات.
- نه‌خۆشی دڤ و باداری (پۆماتیزم).
- ژن پێی عاده‌ ده‌بێ.
- زه‌ردویی و که‌مخوینی.
- رێکخستنی کرداری ده‌زگای هه‌رس.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

ئه‌فسه‌نتین به‌ کولۆی تێکه‌ڵ بکریت له‌ گه‌ڵ برنج و هه‌نگوین بۆ هه‌موو جوړه‌ کرمیک باشه‌. بۆ دروستکردنی هه‌بی له‌رزوتا سود له‌م گیایه‌ وه‌رگیراوه‌.

ئه‌فسه‌نتین بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌ به‌م شیوه‌یه‌ به‌کارده‌هێنریت: ( ۲۰ — ۵ ) گرام له‌و گیایه‌ له‌ یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌کریت و پۆژی دوو فنجانی لی‌ده‌خوریته‌وه‌. ئه‌گه‌ر ئه‌فسه‌نتین له‌ گه‌ڵ (تنگورید) تێکه‌ڵ بکری و بدریت به‌ منداڵان کرمی گه‌ده‌ ده‌کوژیت.

### تیبینی و پارێز!

ئه‌و گیایه‌ بۆ ژنی دووگیان و نه‌خۆشی زراوو نه‌خۆشی گه‌ده‌ باش نیه‌.

۲ - ئالەكۆك، پامچال، زەر الربيع ranunculus ficarid



شىخ ئەبو عەلى سىنا دەلىت:  
ئالەكۆك گىياھەكى تايىھەتى  
كوردستانە. ئەم گىياھ بە رەگىشەوہ بۆ  
دەرمان دەشىت. روھكە تازەكەى مادەى  
( ئەنىمۆنۆل - ANEMONOL )ى  
تېدايە.

بەگاردەھىنرۆت بۆ:

- لاوازى دەمارەكانى مېشك .
- نەخۆشى ماخۆلىيا.
- گرزبونى ماسولكەكان (تشنج).
- سەر يەشەى دەماغ.
- نازارى لاسەر (شقيقه).
- پەستانى خوینى بەرز.
- كرمى تۆر كولهكە (الدودە القرعة) دەكوژۆت .

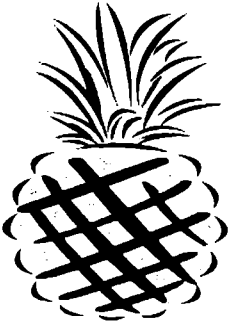
**شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:**

نه گهر گوله کانی نهو گیایه له گهه گولێ (باد) دا پیکهوه بکولێنی و بیخۆیتهوه بۆ لاوازی میشک و نهخۆشی ماخولیاو گرژبونی ماسولکه کان باشه. نه گهر نهو گیایه تیکهه به گولێ حاجیله و ههر یه کهی (۱۰۰) گرام و جاری که وچکیتکی چیشته تیکهه به (۵۰۰) گرام به ئاو بکولێنسد ریت و بخوریتهوه باشترین ده زمانه بۆ سه ریه شهی ده ماغو لاسهر (شقیقه).

چوار چله له گیای ئاله کۆک له (۵۰۰) گرام ئاودا شهو تا به یانی دابنی و نهو ئاوه له خورینی بخۆیتهوه په ستانی خوین داده به زینی. کرمی تۆو کوله که ده کۆژی که کرمیکی پانکۆله یه و له دهنکه کوله که ده چیت.



۳- ئەنناس ..... pine – apple



ئەو گیایە ئە ساڵی ۱۵۵۵ ئە بەرازیل  
دۆزرایەو. ئە سەدەئە هەژدەهەم دا ئە ئەوروپا  
ئە گولخانەدا پەرورده کراوە. بەرزیه کەئ  
(۵۰۰) سم دەبێت . گەلاکەئ دێرکدارە. بەرە کەئ  
ئە شێوئە هێشوویە کەئ گەرەدایە کە ئە بەرئ  
سەنەو بەر دەچێت.

بەگاردەهێنرێت بۆ:

- چارهسەری نەخۆشی (دیسک) دەکات (ئازاری بربەرئ پشت).
- کۆشتنی کرمەکان و چارهسەری کەمخوینی.
- برینە هەو کردووە سەر پێستیه کان .
- ئازاری گەدە کە ئە ئەنجامی هەرس نە کردنی خۆراکەو  
پەیدا دەبێت.
- توانای جنسی زیاد دەکات .

شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بۆ گهوران (۲) که وچکی چیشته، (۳-۴) جار له رۆژیکدا، بۆ  
مندالان یه که وچکی قاره (۳) جار له رۆژیکدا .

تیبینی و پارێز!

👉 ئەو که سانهی که سورپی خوتینیان نارێکه و ئازاری جگه رو  
گورچیلەیان ههیه با خۆیان له خواردنی ئەو گیایه پياریزن.  
👉 ئەناناس بۆ ههموان باشه جگه لهوانهی که نهخۆشی شه کرهیان  
ههیه .

۴- ئستۆ خودۆس، صنرم .....



ئەو گیایە بە یونانی (ئستۆقدۆسی) پێ دەئین واتە پارێزەری گیانەکان. لە مەککو و نیمچەقارە هیندەو بە ئیران هاتوو. بەرزیه کە (۳۰-۵۰) سم و گەلاکە میشاری و ڕەنگە گەمی ئاویەکی تیره. لە عەترسازیدا بە کاردەهیندریت.

بە کاردەهیندریت بۆ:

- وزه به لەش دەبەخشییت و ههوکردنی دەزگای ههناسه دان ناهیتلی.
- کۆخەمی وشک و برینی قوول.
- لەش ئارەقاری دەکات.
- تایی کتوپرو سه رئیشه.
- بێخەوی و کەمخوینی.
- کۆخەرەشە و ئازاری جومگەکان.

شیوێی ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

(۵۰) گرام گۆلی ئستۆخۆدۆس بۆ ماوەی (۱۰) خولەك لە یەك لیتر ئاری كۆلۆدا دیمكەو (۲-۳) فنجان لە رۆژنیکدا بخۆزەو. بۆ بەشەکانی دەرەو دەتوانیت (۳۰) گۆل بۆ ماوەی (۲۰) خولەك لە یەك لیتر ئاری كۆلۆدا دیم بکە یان (۱۰۰) گرام بۆ ماوەی (۳۰) رۆژ لە (۵۰۰) گرام ئەلکیلدا بخوسینە یان یەك مست گۆل بۆ ماوەی (۳) رۆژ لە یەك لیتر رۆن زە یتوندا دابنێ و دوای پالۆتن بە کاری بینە.

۵- ئوکالیپتۆز، قهلهم تۆز ..... EUCALIPTUS



ئوکالیپتۆز دارینکی یه کجار گه وره یه ،  
دریژیه که ی تا ( ۴۰ ) مه تر ده پروات .  
گه لاکانی تیژوباریکن . بونیتیکی زۆر تیژی  
هه یه . به زۆری له حساری  
مزگه وته کاند ده بینرئ . گه لاکه ی و

رۆنیک که له گه لاکه ی ده گیریت ده رمانه . له ئوسترالیا زۆربه ی برین و  
دومه له کان به رۆنی ئوکالیپتۆز ده رمان ده کهن . گه لاکه ی بونیتیکی  
خۆشی هه یه . هه وای ناوماال پاک ده کاته وه و ته پۆر می شو له دور  
ده خاته وه و ده وره بهر بۆندار ده کات .

**به گارده هینریت بو :**

- له زوتا و سوریزه وه هه لامهت .
- نه خۆشی شه که ره و چرکه میزه .
- هه وکردنی پوک و دهم و ددان و خیزه خیزی سنگ .
- شوشتنی برین و کیم و جه راحه تی گویچکه و بۆگه نی لوت و قورگ  
(عه رقی ئه و داره ) .

- مه‌لاریاو باداری (پۆماتیزمی).
- پاككه‌روهه (تعقیم) و ميكروپ كوزیكى زۆر به‌هیزه.
- سوتای قوول .
- نۆبه‌تی و به‌دخۆراكی، نغومكردنی هه‌ندیک له گه‌لای ئوكالیپتۆز له ئای كولاودا و خواردنه‌وه‌ی.
- ئاره‌زوی خواردن ده‌كاتره.
- ته‌نگه‌نه‌فه‌سی (ربو).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌كاره‌ینانی:

بۆ نه‌خۆشی شه‌كره (۳-۴) گه‌لای تازه له یه‌ك په‌رداخ ئای كولاودا دیم بكه‌و (۳-۵) فنجان له رۆژیکدا بخۆره‌وه. رۆنی ئوكالیپتۆز ده‌رمانه‌ بۆ هه‌لامه‌ت و سه‌رما خواردن، تۆزه‌كه‌شی ده‌خړیته سه‌ر په‌رۆیه‌ك و بۆ هه‌مان مه‌به‌ست هه‌لده‌مژریت. حه‌بی EUCALIPTUS بۆ ته‌نگه‌نه‌فه‌سی باشه. بۆ چاره‌سه‌ری برین (۲۸) گرام ئوكالیپتۆز له نیو لیتر ئای گه‌رم بكه‌و برینی پئ بشۆ. بۆ تابه‌كانی گرانه‌تاو له‌رزو تاو سوڕیژه له‌شی نه‌خۆش به‌ رۆنی ئه‌و گیایه‌ دامالّه.

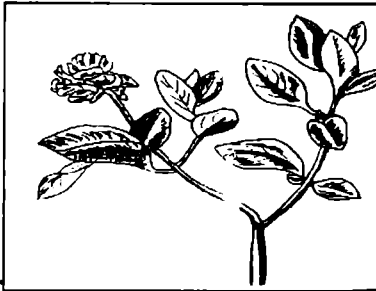
بۆ باداری (پۆماتیزم) رۆنی ئوكالیپتۆز له گه‌ل كه‌میک رۆنی زه‌یتون به‌ راده‌ی یه‌ كسان تیكه‌لكه‌و له شوینی ئازاره‌كه‌ی هه‌لسو. ئه‌گه‌ر له

دواى ددان كيشان توشى خوڤن بەربوون بویت عەرەقى ئوكالىپتۆز  
لەسەر شوڤنى خوڤن بەربونە كە دابنى خوڤنە كەى دەگىرسىنى. نىو مشت  
لە گەلای وشكى ئوكالىپتۆز دەكرىتە نار يەك لىتر ئاوى وە كول هاتوو،  
داده پۇشرىت بۆ ماوهى نىو كاتژمىر پاشان رۆژى سى ئىستىكانى لى  
دەخرىتە وە .

### تېببىنى و پارىز!

ئەگەر كەسىك بەم گىايە توشى ژانەسەر يان گىژى بوو وازھىنەنى  
باشترە.

6- ئاس، مۆرد، بنهوش، یاس MYRTLE .....



ئهو روه که بۆنیکی خوشی ههیه. له کاتی بههاراندا بۆن و بهرامه کهی پیاو سهرسام دهکات. ئهو روه که لهو کاتهیدا که شیلهی تی دهگهڕی له ههموو کات زیاتر بۆدهرمان دهشیته.

گولهکانی سپی و جوان و تینکه لێ که چهتریک بۆ داره که دروست دهکهن. ههموو بهشهکانی ئهو دار گیایه تالێ ههتا بزنیش ناخوات. ههر ئهو تالیه شه بایه خێ دهرمانی داوه تی.

ئهو داره زیاتر له (۷۰) جۆری ههیه، ههره گرنه کهی مۆردی بیابانی یه که به فارسی مۆردی (ئهسفهرم) ی پێ دهگوتریت به عه ره بی (ریحان القبور) ی پێ ده لێن. له ناوچهی گهیلانی ئیترانیش پێی ده لێن (جیر) ئهو داره هه می شه سه وزه و هه رگیز گه لاکانی هه لئاوه ری. ههر حهنگایه که داری زهیتونی لێ برویت ئهو داره شی لێ دهرویت.

له گه لآو گیای ئهو داره شتی جوان و سه رنج راکیشی لێ دروست ده کریت، بۆ نمونه له کۆندا تاجی سه ری بوکیان لێ دروست کرده. توێکل و گه لآو ره گو به ره کهی ده رمانه.



به کارده هیتیریت بو:

- نه خوشیه کانی ده زگای هه ناسه دان.
- تهنکه نه فهسی و نه خوشی دل (بۆن کردنی گه لاکه ی).
- کوخه و نه خوشیه کانی بوۆری مییز (خواردنی به ره که ی یان شهریه ته که ی).
- ئاوسانی هیلکه دان و لابردنی بای زگو ریخۆله کان.
- سک چون ناهیلئی و تا داده به زینئی.
- نازاری ئیسقانی قاچ و باداری .
- غه م و خه فه ت لاده باو گرفتیی دهرونی ده کاته وه.
- کرم ده کوژیت و به لغه م ناهیلئی.
- به هیتز کردنی گه ده (خواردنی هاراوه ی دهنکه کانی)
- خونین به ربون ده وه ستینئی و مرۆف قه بز ده کات.
- نازاری چاو ده شکینئی و فرمیسک راده گری.
- نازاری گوئی لاده باو پاکی ده کاته وه.
- نه خوشیه کانی ناوده م و پوک و قورگ (غهرغهره کردن به ئاری گه لاکه ی).
- مایه سیری (سوتاندنی دوو که ئی دهنکه کانی له ژیر خودا یان هه لگرتنی مه ره مه می گه لای ئاس).
- خونینی زیاده ی ژن ناهیلئی.

- میز زیاد دە‌کات (خواردنی دە‌نکە‌کانی).
- قە‌لشین و برینی دە‌ست و پێ‌ ساریژ دە‌کات.
- هە‌لۆ‌هرینی موو سپی بونی (کولاندنی رە‌گ و گە‌لاکە‌ی لە‌ رۆ‌ندا).
- بۆ‌نی بن هە‌نگل و سوتانە‌وە‌ی ناو ران.
- زیپکە‌ (بە‌ کارهێ‌نانی خۆ‌لە‌مێ‌شی دە‌نکە‌کانی مۆ‌رد).
- پە‌لە‌ی دە‌م و چاو (کوتان و تیکە‌ لک‌ردنی مۆ‌رد لە‌ گە‌ل ئاردی پاقلە‌).
- نازاری مارو دوپشک پێ‌و‌ە‌دان (دانانی مەر‌ه‌مە‌کە‌ی لە‌ سەر شوینی نازارە‌کە‌).
- خە‌و لە‌ چاوان دە‌تۆ‌ریینی (زۆ‌ر بۆ‌ن کردنی).

### شی‌و‌ە‌ی ئامادە‌‌کردن و بە‌کارهێ‌نانی:

بۆ‌ ئە‌و مە‌بە‌ستانە‌ی سەر‌و‌ە‌: (۲۰) گرام گە‌لا‌ی مۆ‌رد لە‌ یە‌ک لیتر ئاودا بکۆ‌لێ‌نە‌و بە‌یانی و شە‌و یە‌ک ئی‌ستیکان بە‌ شە‌کر بخۆ‌رە‌و‌ە‌. بۆ‌ بە‌شە‌کانی دە‌رە‌وە‌ی لە‌ش، گە‌لا‌ی مۆ‌رد بکوتە‌و لە‌ گە‌ل رۆ‌ن زە‌یتون تیکە‌لی بکە‌و لە‌ سەر شوینی سوتان و برین داینی نازارە‌کە‌ی دە‌شکینێ‌. ئە‌و دارە‌ غە‌م و خە‌فە‌ت لا دە‌بات و بۆ‌نکردنی بۆ‌ مێ‌شک بە‌سودە‌. بۆ‌ بە‌هێ‌زکردنی گە‌دە‌ نیو مە‌شت لە‌ گۆ‌لە‌ و شکر‌کراوە‌کانی مۆ‌رد لە‌ ناو یە‌ک لیتر ئاودا دیم دە‌کریت و رۆ‌ژی سێ‌ ئی‌ستیکانی لێ‌ دە‌خوریتە‌و‌ە‌. هەر‌و‌ە‌ها بۆ‌ لابردنی لە‌رزوتاش هەر‌ بە‌هە‌مان شی‌و‌ە‌ ئامادە‌ دە‌کری و دە‌خوریتە‌و‌ە‌.

بۆ چه مامی دهست و پێ و نازاری لهش له گول و گهلاو توینکلی نهو داره له ههر یه که مشتیک پاش کولاندن ده که یته تهشتیک ئاوه وهو تییدا داده نیشیت بۆ ماوهی یه کاتژمیر نه گهر له رۆژیکدا دوو جار نهو کاره بکهیت باشتره.

مشتیکی گهوره له خونچهی تازهی نهو داره تیکه ل به یه ک لیتر رۆن زهیتون بکریت و له ناو شوشه یه کدا بۆ ماوهی ( ۱۵ ) رۆژ له بهر ههتاو تیکبدریت، دواي پالۆتن نهو رۆنه بۆ هه نونی شوینی نازاره کانی باداری و ئیسک به سو ده.

نهو داره له بهر هه بونی جه وهه ری مازوو، قه بزى به خشه. دلۆپاندنی ئاوه که ی له چاو بۆ ته راخوما به سو ده. ههروه ها چکاندنی ناری گه لا که ی بۆ ناو گو یچکه زۆر به سو دهو نازاره که ی ده شکینی و پاکی ده کاته وه. نه گهر بیکوتیت و رۆژی دوو ئیستیکانی لی بخۆیته وه بۆ هه موو نه خو شیه کانی ده رونی باشه.

### تیبینی و پارێز!

👉 رادهی خواردنی نهو دار گیاده رمانییه نابێ له ( ۵ ) گرام زیاتر بیته. 👉 توینکل و چل و پۆر گول و گه لاکانی نهو داره له به هاراندا کو بکریته وه باشتره له وه رزه کانی ترو ده بی له سیبه ردا وشک بکریته وه.

پیتی ( ب )

۷- بومادران ..... yarrow



بومادران (برجاسف)ی کیویشی  
پئ ده لئین. سودی دهرمانی زوره.

به گارده هیتیریت بو:

- رهق بونی ده ماره کان (تشنج).
- تا داده به زیننی.
- عادهی ژن پیش ده خات.
- گرفته کانی بینایی (دیم کراوه کهی).
- هه و کردنی کوم و ریخۆله لاده بات.
- مایه سیری و سیل.
- کرم ده کوژی و پرژیننی (غوده) خه نازیری له نر ده بات.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بۆ ئەو مەبەستانەیی سەرەوه، ( ۲ - ۲۰ ) گرام سەری قەدی گۆلدارێ بومادران لە نیو لیتر ئاوی کولژدا دێم بکە، یەك ئیستیکان بە یانی و یەك ئیستیکانیش شو و بخۆوه.

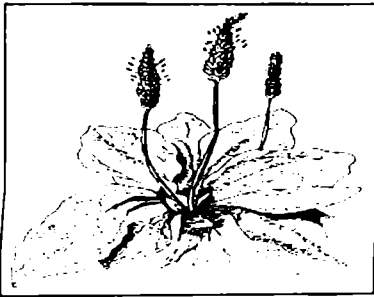
هەویریك لە بومادران دروست دەکریت کە بۆ باداری سود بە خشه. ئەبو علی سینا دەلیت: کەوچکیکی چای لە گەل ئەو گیایە تیکەل بە دوو پەرداخ ئاو بکوئیت، سێ رۆژ بە یانیان بخوریتهوه کرمی ئەسکارس و کرمه وردهکان دەکوژیت. ئەگەر ئەو گیایە تیکەل بە فستەقی کیوی و گەلای رەکیشه بکوئیندریت تا خەست دەبیتهوه، بۆ جینگای دەمی مارو دوشک و زەردەواله باشە و کاریگەری ژەهره کەیان بە تال دەکاتهوه.

ئەگەر ئەو گیایە تیکەل لە گەل ئاردی جو بکوئیت بۆ هەموو غودەیهك باشە کە بە شیوهی نیمەنمەك لە سەری دابنریت بە تاییهتی غودەیی خەنازیری. ئەگەر ئاوه کولژە خەستە کەشی غودەیی پێ بەهەنون ئاوسان و سوربونهوی ناهیتیت. خواردنی ئەو گیایە لە گەل گۆلە حاجیلە باشترین دەرمانە بۆ نەخۆشی سیل و سینگ گیران .

### تیبینی و پارێز!

بۆ به کارهینانی بومادران دا رەچاوی ئەو خالە بکە: کولاندنی بومادران لە ماوهی ( ۲۴ ) کاتژمێردا لە دواي ئاماده کردن به کاربهینریت دەنا خراب دەبی.ت.

۸- باره‌نگ، ره‌کیشه، زمانه مه‌ر .....



ئه‌و گیایه خاوه‌نی سو‌دیۆم و پۆتاسیۆمه. گه‌لا‌گه‌وره‌کانی له‌زمانی مه‌رده‌چیت بۆیه له هه‌ندی نارچه زمانه مه‌ری پێ ده‌لێن زۆرجۆری هه‌یه وه‌ك: زمانه مه‌ری گه‌وره‌و گچکه‌و سه‌ره

نێزه، مێش هه‌نگوین له گه‌ردی گو‌له‌که‌ی هه‌نگوین دروست ده‌کات.

به‌کارده‌هینۆیت بۆ:

- گه‌رفته‌کانی گورچیله‌و میزڵدان و ره‌وانی مندال.
- برین سارپێژده‌کات بۆیه ده‌رباره‌ی ره‌کیشه گوتویانه برین به‌داوی زی‌ر ده‌درویته‌وه چونکه ئه‌گه‌ر ره‌کیشه له‌سه‌ر برین بمینیته‌وه نه‌تویژ هه‌ل ده‌کات و نه‌زیانیش به‌گوشت ده‌کات.
- قه‌بزی (گه‌لا‌و ره‌گو و ده‌نکه‌کانی).
- خوین ده‌پالۆیت و دژی میکروبه‌و هه‌ورکردنی گه‌ده ناهیلێ و نازاری سنگ ده‌شکینێ.
- نازاری ددان ده‌شکینێ و به‌لغه‌می خویناوی ناهیلێ.
- گوێ ئیشه (تکاندنی ئاوی باره‌نگ له‌گوێچکه).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

ئه و گیایه رهگ و گه لاو تۆوه کهی ده زمانه. نه گهر گه لا تازه کانی بارهنگ چند کاتژمیریک له ناو ئاودا دابندریت و پاشان له سه ر دومه ل ببه ستریت چاکی ده کاته وه و له پینس بوون دهی پاریزیت. غه رغه ره کردن و خواردنه وهی ئاوی گه لا کهی له گه ل هه نگوین بو برینی زراوو گه رو سودبه خشه. ده زمانیکی نایابه بو پیتوه دانی میروو نه ویش به ورد کردنی گه لا کهی و خواردنه وهی (۵۰-۱۰۰) گرام له رهگ و گه لا کهی.

٩- به‌رو .....



به‌رو دره‌ختیکی گه‌وره‌یه ،  
به‌رزیه‌که‌ی (٢٠-٣٥) مه‌تر ده‌بیت.  
گه‌لاکه‌ی پانه. خه‌ت خه‌ت و مشاریه.  
گوله‌کانی گه‌شر بۆن خو‌شن که له  
مانگه‌کانی بانه‌مه‌رو جو‌زه‌رداندا  
ده‌رده‌که‌ون. ئه‌و دره‌خته سه‌ده‌ها سال  
ده‌ژی.

خو‌رسکی و دیمی‌یه. له کوردستاندا زۆره به‌تایبه‌تی له ناچه  
شاخویه‌کاندا.

به‌گاردده‌هیتیریت بو:

- خوین گه‌ساندن (تویکلی ناره‌وه‌ی ده‌نکی به‌رو).
- چاره‌سه‌ری میزکردنه ژیرخۆی منداڵ (خواردنی به‌روه‌که‌ی).
- مایه‌سیری و ره‌وانی و نازاری ریحۆله.
- کۆخه‌ره‌شه.
- تا داده‌به‌زینی و یارمه‌تی سو‌ری خوین ده‌دات.



### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

ئه گهر بتهویت کولاندنی بهرو بۆ به شه کانی دهره وه به کاربینی، ئه وه پارچه که تانیک له ناو ئاوه کولیندراوه کهی وهرده وه له شوینی هه وکردنه که یان ئازاره کهی ببهسته. بۆ نه خوشی (گواتر) به مه رجی زۆر کۆن نه بوبی، خواردنه وهی ( ۳ ) که وچکی چیشته له کولاندنی تویکلی دره ختی بهرو به که لکه وه دهماره کان به هیز ده کات و ماندویش لاده بات.

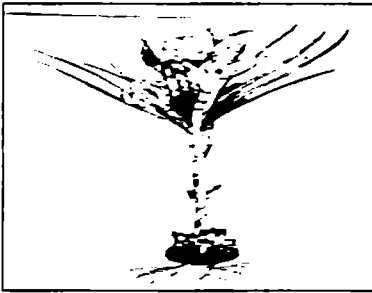
بۆ ئه وه مه به ستانه ی سه ره وه: ( ۱۵-۲۰ ) گرام له گوله کانی بهرو له ناو یه ک لیتر ئاودا بۆ ماوه ی ( ۲۰ ) خوله ک و ( ۳۰ ) گرام له گه لای بهرو بۆ ماوه ی ( ۵ ) خوله ک له یه ک لیتر ئاودا ده کولیندریت، ئاوی گه لای بهرو بۆ هه موو تایه کان باشه.

بۆ کۆخه رپه شه گه لای بهرو بکولینه ( ۲۸ ) گرام له گه لای بهرو له نیو لیتر ئاودا ده کولیندریت. یه ک که وچکی چیشته تا یه ک نیستیگان له هه ر کاتژمیریکدا نۆش ده کریت .

### تیبینی و پارێز!

بهروو بۆ نه خوشی شه کره زیان به خشه.

۱۰- بی .....



داری بی زۆرجۆری ههیه وهك:  
كوله كه بی و شهنگهبی و شوڤه بی و  
شابى كه به فارسی (بيد مشك) ی پى  
دهلین. داری بی له ههر شوینیکى  
ئاوی ههبی دهرویت . له كوردهواریدا  
دهلین ژن وهك داری بی وایه ههلی دهیه  
ههر شوینیک لهوی دهرویت.

داری بی له ئاست ساردی و گهرمی ئاوو ههوادا زۆر خۆراگره.  
سیبه رهكەشی له هی ههمو داریک فینك ترو سوک تره داری بی بو  
ههنگرتن داریکى سوکه بۆیه داردهست و گۆچانی لى دروست ده کریت.  
داری بی گه زۆیهك له سههه گه لاکانی هه لدهدات كه شیرنه بۆیه میشو  
مۆلی لى دههالین.

شولکه کانی داری بی دریتۆ باریک و لوسنو جوان دهچه میینه وهو  
ناشکین بۆیه كه كهوته لای پایز شولکه کانی ده برنو سه به ته و قه فهزو  
خه لینی میشه نگوینی لى دروست ده کەن كه پى ده لین شوه بی.

بهكاردههیتیریت بو:

- نهخووشی شه كرهو كوۆخهپهشه.
- گرفته كانی بهدخوراكی و ههلامهت.
- باداری و نازاری ئیسقانی چوك.
- دلّه كزهو بهرسیچكهو نزگه ره.
- خوین گیرسان و گرفته كانی عادهی ژن.
- گرانه تاو لهرزوتا (خواردنهوی شه ریه تی گه لا بی).
- نهخووشی مندالدانی ژن به تاییه تی ئه و ژنانه ی كه مندالدانیان تووی تیدا پهروه ده نابی (خواردنهوی شه ریه تی گه لا بی).
- نهخووشی دهرده باریكه ، واته ئه و ژنانه ی دوای شه ش مانگ منداله كانیان ده مرن (خواردنهوی شه ریه تی گه لا بی).
- دلّه كوته (خواردنهوی عه تری گوئی داری بی).
- نازاری جی گازی مارو دوپشك (خواردنهوی نیو ئیستیكان له عه تری گوئی داری بی له گه ل نیو ئیستیكان ئا).
- ژانه سهر (خواردنهوی شه ریه تی گه لا بی).
- چلكی گوئیچكه (شردنی به ئاوی كولاوی گه لا بی).
- سه فراو به لغهم (خواردنهوی شه ریه تی گه لا بی).
- بوگه نكردنی مندالدانی ژن (حه مامكردن به توله بی له گه ل مینكوك).

- نه‌خۆشیه‌كانی مه‌مك وه‌ك: لو، ئاوسان، بروسك و ژان (لینسانی نیوه‌نمه‌كێك له‌ گه‌لای بی).
- زیپكه‌ی ده‌م و چاو (چكاندنێ ئاوی گه‌لابی له‌سه‌ر زۆپكه‌كان).
- بی‌خه‌وی و هیلاكی میشك (خواردنه‌وه‌ی ئاوی گوشراوی گوله‌كانی).
- پڕپه‌وی میز پاك ده‌كاته‌وه‌و میزكردن ئاسان ده‌كات.
- هه‌یزی پیاوه‌تی زیاد ده‌كات (خواردنه‌وه‌ی شه‌ربه‌تی گه‌لای شا بی).
- نه‌خۆشی سیل.
- ژانه‌سه‌ر (شقیقه) (تۆ دانی ئاوی گه‌لای بی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌كارهێنانی:

بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه: (٤٠ - ٥٠) گرام له‌ تویكلی داری بی له‌ یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌كریت. گه‌زۆی سه‌ر داری بی په‌وانكه‌ره‌و بۆ نه‌خۆشیه‌كانی سنگ به‌سوده. تویكلی بی به‌ ئەندازه‌ی (٢٠) گرام له‌ یه‌ك لیتر ئاودا ده‌كولینریت. بۆ گرفته‌كانی میزگیران و میزئدان به‌ راده‌ی (١٠ - ٢٥) گرام له‌ یه‌ك لیتر ئاودا ده‌كولیندریت و به‌قه‌ده‌ر ئەندازه‌ی خۆی میكوکی له‌گه‌ژ ده‌كریت. عه‌ره‌قی شابی په‌وانكه‌ره‌و دلۆ گه‌ده‌ به‌هه‌یز ده‌كات و وزه‌ به‌ له‌ش ده‌به‌خشیت.

- جووره‌ بی‌یه‌کی تر هه‌یه‌ پهی ده‌لین شا لك، ئه‌و بی‌یه‌ گه‌لاکه‌ی سی سوچه‌و زۆر ناسکه‌و بالاکه‌ی له‌ (٢ - ٤) مه‌تر زیاتر به‌رز نایته‌وه‌. عه‌ره‌قی سه‌ر چله‌کانی ئه‌و بی‌یه‌ به‌ هۆی ماده‌ی (ئین)وه‌ که هه‌یه‌تی

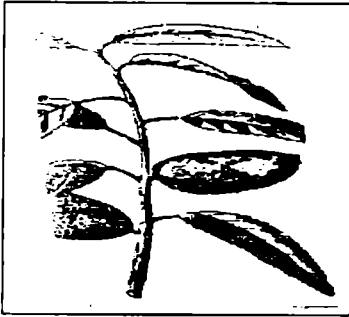
بۆ نه خوۆشی سیل به سووه. بۆ دروستکردنی ئەو شەربەتەش (۱۰۰) گرام له سەر چلی ناسکی گەلاکەیی له گەل (۴) گرام توێکلی نارنج دەکرێتە لیتریک ناوهوهو بۆ ماوهی (۸) رۆژ وازی لێ دەهیندریت تا دەخوسیت پاشان دەپالێندریت و ناوه پالۆتەکەیی رۆژی نیو پەرداخ دەدری بهو نه خوۆشانەیی که توشی سیل بوون.

ههویری سەر لقه ناسکه کانی ئەم بی یه له گەل (۲) ئەوهندهی خووی بهزو پیو لیک دەدریت، مەرهمیکی باشی لێ دەردهچیت بۆ سوتاوی و تره کینی دەست و پێ و مەمکی ژنان و نازاری جومگه کانی چۆک، (۱۰۰) گرام گەلای بی له یهک پەرداخ ناودا رۆژی (۲) ژەم بخوریت تا (۷) رۆژ بۆ نه خوۆشی شەکره باشه.

### تیبینی و پارێز!

- شەربەتی گەلای بی دەبێ کەم رەنگ بێ و به شەکر شیرین بکریت.
- شوپەبی ئەو تاییه تمەندییه دەرمانییهی نیه بۆیه به بیه شیتته (بید مجنون) ناسراوه.
- گرنگترین به شه سود به خشه کانی بی توێکلی دەردووه تی ئەوهش له چله پیره کانیدا زیاتره، چرۆی داره کەش دەبێ هی ئەو چلانه بێ که سێ سالیان تهواو کردووه.

۱۱- بادام ، چهقاله ، چواله .....



بادام، شیرین و تالی ههیه. بادامی تال  
چهوریه که ی که متره له شیرینه کان، که  
له نزیك ئاوهوه بی هه ندی شه کرو عه تر  
دروست ده کات. ههروه ها ماده یه کی  
ژه هریش دروست ده کات که پی ی ده لئین:  
ئه سید سیاندریک.

بادام ماده ی چهوری و خوی کاتزایی و ئایۆدینی تیدایه. ده باره ی  
بادامی شیرین مه ته لئیک هه یه ده لئیت: کی یه ئه و که سه ی که ده توانیت  
ماوه یه کی دوورو دریژ به بی خواردن بپریت!  
وه لامه که ی، ئه و که سه ی که گیرفانی پر له بسادام بی.

به گارده هینریت بو:

- ددان و پوک پته و ده کات (جوینی کاکله که ی).
- کرم ده کوژیت (دروستکردنی چایه ک له گه لاه گوله که ی).
- قلیشانی گۆی مه مک (تی هه لسونی رۆنی بادام).

- بەهێزکردنی بینایی (ئەگەر نیوە نمەکیك له بادام له‌گەڵ سرکه بگیریته‌وه وەك کل له‌چاو بکریت).
- هه‌وکردنی سنگ و گه‌رو (کولاندنی کاکلی بادام له‌ شیردار خواردنه‌وه‌ی به‌ گه‌رمی).
- ته‌نگه‌ نه‌فه‌سی و ئەو که‌سانه‌ی مله‌قورته‌ گلاندیان گه‌وره‌ ده‌بی gland thyroid .
- گه‌ده‌و ریخۆله پاک ده‌کاته‌وه (خواردنی پۆنی بادامی تاز).
- نازاری کۆم و ته‌ری مندال‌دان ناهیلنی (خواردنه‌وه‌ی ئاوی توپکلی دره‌خت و گه‌لای بادام) .
- هه‌لوه‌رینی موو (شوشتنی سه‌ر به‌ ئاوی بادام).
- خرو (خواردنه‌وه‌ی ئاوه‌که‌ی).
- ئاره‌زووی جنسی پیاو زیاد ده‌کات (خواردنی کاکله‌که‌ی یان گوڵه تازه‌ پشکو‌توه‌که‌ی به‌لام هی ژن که‌م ده‌کاته‌وه).
- خه‌مۆکی ناهیلنی (خواردنی کاکله‌که‌ی).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بۆ ئه و مه به ستانه ی سه ره وه: یه ک مشت تو یکل ی سپی کراوی بادام بۆ ماوه ی نیو کاتژمی ر بکولینه و که می ک شه کرو چهن د دلۆپه ئاری لیمزی لی زیاد که و وه ک چای بیخۆره وه.

دیمکردنی (۳۰) گرام له گول و (۱۵) گرام له گه لار خونچه ی دره ختی بادام بۆ ره وانی و میزنه هاتن و کر مه کان. ههروه ها رۆنی بادامی شیرین بۆ قه بز ی و ره وان بوون به کاردیت به م شیوه یه: بۆ گه وران (۱۵-۱۶) گرام و بۆ مندال (۴-۳۰) گرام.

هه لگرتنی ده نکیک له بادامی تال ژن ده خاته عاده و بی نویژی. بادامی تال ئاوساوی ناهیل ی و بۆ دل ه کزه و کۆخه ی وشک باشه و به ردی می زل دان و گورچیل ه ده شکیتنی. بادام رۆلکی بالای هه یه له له به رچواندنی کۆرپه له له مندال داندا. بۆ ویزه ویزی گوی باشترین ده رمانه.

### تیبینی و پارێز!

- خواردنی بادامی زۆر بۆ گه ده باش نیه.
- راده ی خواردنی بادام (۲۰) گرامه.
- بۆ ئه وان ه ی نه خۆشی شه کره یان هه یه نانی بادام باشه.
- ناب ی له (۳) دانه زیاتر بادامی تال بخوریت چونکه ژه هره.



۱۲- بیبهر، بیبهری سوور، دهلوجه ..... cayenne



بیبهری سوور (دهلوجه) خاوهنی پرۆتینو چهوری و قهندو کالسیۆم و ئاسنو و قیتامین ( a , b۱ , b۲ , c ) یه. ئه و گیایه میوه که ی دهرمانه. بیبهر سروشتیکی توندو تیژو گهرمی هه یه بۆیه به و که سانهی که زوو تورپه ده بن و هه ل ده چن ده لئین: ده لئیی بیبهری خواردوه.

به گارده هینریت بو:

- کۆخه ی یه که له درای یه که و کۆخ ره شه (دهلوجه).
- له کۆندا که چه لئان پی سارپژکردوه و دهرمانی دهرده رپۆیشه (بسوریازیس).
- یارمه تی هه رسکردنی خۆراک ده دات.
- ئیفلیجی (تی هه لسونی بیبهر له گه ل رۆنی زه یتون).
- نازاری ددان ده شکینتی (له به ستنی بیبهری پیشاو له رومه ت).

- بە‌هێزکردنی دە‌مارە‌کان (أعصاب) و ئازاری لاسەر (شقیقه)،  
(السنانی بیبەر له شوینه‌که).
- بە‌لغە‌م ناهیتلی.
- مندالبون پیش دە‌خات و خوین بە‌ربونی مندالان راده‌گرت.
- بە‌هێزکردنی زه‌ین و میتشک (بیبەری رەش).
- ئارە‌زوی جنسی زیاد دە‌کات.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و بە‌کارهێنانی:

بۆ دە‌رده‌ریوی، هه‌ویریکی دروست ده‌کریت به‌م شیوه‌یه: بیبەری رەش و خوی و پیاز پیکه‌وه بکو‌تری و به‌ پارچه‌ قوماشیک له‌ شوینی مه‌به‌ست به‌ستری‌ت.

ئه‌گەر (١) کیلو‌قە‌ند له‌ (١) که‌وچکی مسدا له‌سه‌ر ئاگر بتوینیته‌وه، ئینجا هه‌ندیکی له‌ تو‌زی بیبەری له‌ گه‌ل تیکه‌ل بکه‌ی و له‌سه‌ر ددانی کلۆری دابنێی ئازاره‌که‌ی ده‌شکینێ.

هه‌لگرتنی به‌ری بیبەر به‌ کۆم ده‌بیته‌ هو‌ی زوتر بونی مه‌لو‌تکه‌و به‌رگریش له‌ سک پری دوباره‌ ده‌کات.

بۆ چاره‌سه‌ری ژه‌هراوی بوون وه‌ک دو‌پشک و مار پیوه‌دان، شه‌ربه‌تی بیبەر به‌ که‌لکه‌. بۆ پشت ئیشه‌و باداری هه‌ویریکی له‌ ده‌لوجه‌ دروست ده‌کریت به‌م شیوه‌یه: (١٣-٢٠) غرام تو‌وی وشکی ده‌لوجه‌ (بیبەر)

له گهل (۳) غرام رۆنو (۱۵) غرام ئاردی نۆك. له هیند له بیبهری  
رەشو خۆیو ئیسکی سوتاوو گوشتی مەر تووزیکی به سود دروست  
ده کریت که هم ددان پاک راده گریت و هم پووکیش به هیز ده کات .

### تیبینی و پارێز!

- خواردنی بیبهر لانی هه ره زۆره کهی ( ۵ ) غرامه .
- بیبهر بو دل زیانی هه یه .
- زیاده روهی له خواردنی بیبهر ده بیته هۆی بای گه ده و رشانه وه و  
له بهر چوونی کۆرپه له .

۱۳- بهیبون، بابونه، گۆله فهقی.....



بهیبون کلۆکینکی جوان و کیتی و بههاری و خۆرسکی به. له شوینی شاخاری و میژگه کاندای شین دهبییت. لهسه ر پنجی پار دهپۆیتهوه. لهبه ر جوانی هونه رمه ندان به و کلۆکه یاندا

هه لگوتوه به تایبه تی نه وکاته ی که دهپشکوئ و بهری سه رچاوه کان دهگری و له گه ل خوره ی ئاودا کانی شه ق دهکات، بۆیه گوتویانه (بهیبون، سوئسان، دهراویان دادری).

**شیوه ی ئاماده کردن و بهکارهینانی:**

بهیبون کلۆکه که ی وه ک چا ده خورپته وه بۆ زگ ئیشه .

١٤- باينجان ..... thaubergine



باينجان ميوهيه كى گيایی يه، له ٥٠% مادهى چهورى و له ٥% مادهى كانزايى و كالورى تيدايه. له (١٠٠) غرام باينجان (٢٨) كالورى ژيانى تيدايه. فيتامين (b٢، b١) تيدايه. وشهى باينجان له بنه رتدا فارسيه كه پيى ده لئين (ابزهنج) واته دهنوكى جنوكه .

به كاردده هينرئيت بو:

- به له كى و بالوكه .
- دابه زاندنى قه له وى .
- ريره وى ميز ده كاته وه و ميز كردن زياد ده كات .
- گرفته كانى گه ده ناهيئيت .
- بوئى ئاره قى له ش لاده بات .
- نه وانهى ناو ران و بن ههنگليان ئاره ق ده كات پئويسته باينجان زور بخون .

- مایه‌سیری و برینه‌کانی کۆم (خواردنی کلکی باینجانی کولاًو و شککراوه له‌بەر سیبه‌ردا).
- جی‌برینی زاری به‌راز ساپ‌ژده‌کات (خواردنی به‌کالی چونکه ماده‌ی سۆلانی تیندایه).
- دومه‌ن و مایه‌سیری چاره‌سه‌رده‌کات (دروستکردنی هه‌ویریک له گه‌لاکه‌ی).
- گرفته‌کانی قه‌بزی ده‌کاته‌وه (نه‌گه‌رله‌گه‌ل سرکه‌دا بکولیندری و بخوریت).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

به‌کاره‌ینانی باینجان بۆ به‌له‌کی به‌م شیوه‌یه: که‌میک باینجان دوا‌ی کوتانی بکولیندری و له‌گه‌ل رۆن زه‌یتون تیکه‌ل کری و دوباره بکولیندریته‌وه، دوا‌ی به‌هه‌لم بونی ئاوه‌که‌ی نه‌وه‌ی که ده‌مینیتته‌وه شه‌وو رۆژیک له‌سه‌ر شوینی به‌له‌کیه‌که دامالدریت تا ره‌نگی به‌که‌م جاری دینیتته‌وه. نه‌مه بۆ بالوکه‌ش به‌کاردیت .

## تیبینی و پارێز!

- دەبێ هه‌میشه هه‌ول بده‌ین که باینجانی پێگه‌یشتوو به‌کاربێنین چونکه له‌ باینجانی کالدا ماده‌یه‌ک هه‌یه پیتی ده‌لێن سولانین و ژه‌هره‌.
- باینجان بۆ نه‌خۆشیه‌کانی پێست به‌کارنایه‌ت.
- زیاده‌ره‌وی له‌ خواردنی باینجاندا ده‌بێته هۆی چه‌ند دیارده‌یه‌کی خۆنه‌ویست وه‌ک: نازاری که‌له‌که‌و مایه‌سیری.
- نه‌وانه‌ی کێشه‌ی تهن‌دروستیان هه‌یه وه‌ک: قه‌له‌وی و هه‌وی گورچیه‌له‌ و په‌رکه‌م و باداری و نازاری گه‌ده‌ با خۆیان له‌ خواردنی دوور بجه‌نه‌وه‌.
- باینجان بۆ مندال و ژنی دووگیان باش نییه‌.
- نه‌و باینجانانه‌ی ناوه‌که‌یان بۆش و فشه‌ل بیت بۆ رېخۆله‌ خراپن.

۱۵- بامیه ..... LADY,S FINGER

بامیه میوهیه کی لینجه، به خاوی و به وشکراوهیی به کاردههیندریت ڤیتامین (A, B, C) ی تیدایه. خاوهنی پرۆتین و قهندو چهوری و کالیسیۆم ئاسنه. بامیه وشک ده کریت و ده کریته رسته و له زستاناندا ده خوریت.

به کاردههیندریت بو:

- برین و سینگی کوتراوو ماندوو (خواردنی میوه کهی).
- گهدهو ریخۆله پاک ده کاته وه (تۆه کهی).
- کۆخه ناهیتلی و پهستانی خوین داده به زینتی.
- کیسه ی سه فرا.
- به لغم و کۆنه تا (خواردنه وهی ئاوی لاسکه خوساوه کانی).
- به ردی میزلدان لاده بات (بامیه ی گوشراو).
- تازاری جومگه ی چۆک ناهیتلی چونکه لینجاوی کولاهوی ئه ژنۆ دروست ده کات .



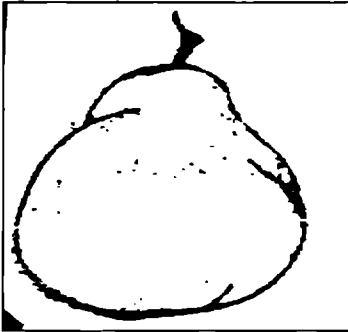
**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

بامیه به خاوی و به کولاری ده خوری و خاسیه تی ده زمانی خوی  
له دهست نادات. بامیه له گهل باینجان و ته ماته شله یه کی به تامی  
لی دروست ده کریت .

**تیبینی و پاریزا!**

• هندی جار بامیه به گه ده ناکه وی له و کاتانه دا پاریز بکری باشته.

١٦- به‌ه‌ی، بی quince .....



به‌ه‌ی دره‌ختیکی به‌رزه، له شوینه ساردو کو‌یستانه‌کاندا ده‌رویت. به‌ه‌ی مره‌بایه‌کی خوش‌و به‌تامی لی دروست ده‌کری. به‌ه‌ی ترشو تال‌و شیرین‌و مزری هه‌یه. له داری گیوژ په‌یوه‌ند ده‌کری. قیتامین ( a , b , c , b٦ ) ی تیدایه. زیاتر تووه‌که‌ی ده‌رمانه.

به‌کارده‌ه‌ینریت بو:

- نه‌ه‌یشتنی خیزه‌خیزی سنگ (خواردنه‌وه‌ی چای گوله‌که‌ی).
- نه‌خوشی سیل.
- قه‌بزی (خواردنه‌وه‌ی ناوه‌که‌ی).
- هه‌وکردنی ریخوژه (خواردنه‌وه‌ی شه‌ربه‌ته‌که‌ی که به شه‌ربه‌تی لیمو ناسراوه).
- دل‌ده‌کاته‌وه (بو‌ن کردنی).
- ره‌وانی خویناوی و رشانه‌وه ده‌گیرسینیت.

- خوین به‌یونی گه‌ده راده‌گریت.
- کۆخه و ئاری لوت و سه‌ر ئیشه‌ ناهیتلی (بۆن کردنی).
- دوو دلێ و دلێ راوکی لا ده‌بات (خواردنی میوه‌ی خا).
- ئاره‌زووی خواردن ده‌کاته‌وه.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه: (۳۰) گرام گۆلی به‌هێ له یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌گریت نه‌گه‌ر توپکی به‌هێ (۱۵) رۆژ له ئه‌لکیلدا (سپرتۆ) بخوسیندری و به‌ده‌م و چاوی دا‌بینی، چرچ و لۆچی یه‌که‌ی ناهیتلی. به‌تاوه‌ کولاه‌که‌ی گه‌ده‌و ریخۆله‌و مندال‌دان ده‌شۆردریت و مشتومان ده‌بی. به‌لام به‌هێی ترش له شیرینه‌که‌ی باشتره‌ بۆ نه‌خۆشی گه‌ده‌. چکاندنێ ئاری به‌هێ له بۆری زاوژی، سوتانه‌وه‌ و سرت و سوئی ناهیتلی. مهربای به‌هێ له‌گه‌ل ئاری نه‌عنا به‌رگری له‌ رشانه‌وه‌ ده‌کات.

### تیبینی و پارێز!

- کولکی سه‌ر توپکی به‌هێ زۆر قه‌بزکه‌ره‌و بۆ گه‌روو ئاواز خۆشی باش نیه‌.
- زۆر خواردنی به‌هینی ترش ده‌بیته‌ هۆی دلێ کزه‌.

## ١٧. بیژان .....

بیژان گیایه کی دیمی و خۆرسکی یه. بۆنی خۆشه. لهسه ر پنجی پار دهرویتهوه، له جیگهی شاخ و ههلدیرو بهفرین شین دهبیئت و بهرزی یه کهی (٥٠) سم دهبیئت.

### بهکاردههینریت بو:

- مار پیوهدان (شردنی جی گازی مار به ئاوی بیژان).
- کوشتنی کیتچ (پشانندی ژوور به ئاوی بیژان).
- برینی دواى ریش تاشین (تیدانی ئاوی بیژان).
- نازاری گهدهو زگ ئیشه.

### شیوهی ئامساده کردن و بهکارهینانی:

بیژان دیم دهکریت و ئاره کهی له دواى هه موو ژه میك په رداخیک ده خوریتهوه.

١٨- بارێزه .....

بارێزه گیایه‌کی کتوی و خۆرسکی یه، له‌سه‌ر پنجه‌ی پار ده‌رویته‌وه، له بن نه‌شکه‌وت و جینگای ته‌ر ده‌رویت و به‌رزیه‌که‌ی ده‌گاته (٣٠) سم.

به‌کارده‌هێنرێت بۆ:

- میزگیران و ئیلتیهابی گورچیه.
- زگ ئیشه‌و فری دانی کرم.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌رده‌وه بارێزه ده‌کوڵیندری و پاشان ده‌پالێتودری و به‌یانیان له خورینی ئیستیکانیک و نیوه‌رۆو ئیواران نیو ئیستیکان ده‌خوریته‌وه هه‌تا (١٠) رۆژ.

۱۹ - بەلالۆك .....



بەلالۆك دەوەنیککی تەراشی و خۆرسکی و  
دیمی یە، لە تەلان و بن چیاکان دەرویت.  
زیاتر لە (۱۵۰) سال دەمینیتەوہ .

**بەگاردەهینریت بۆ:**

• سک چوون .

**شیوہی ئامادەکردن و بەکارهینانی:**

بۆ ئەو مەبەستەي سەرەوہ: بەری بەلالۆك لە گەژ بەری تاوگ  
دەکوتریت هەتا دەبیته تۆز، ئینجا ئەو تۆزە بە یەك لیتر ئاو دەگیریتەوہو  
بەم شیوہیە دەخوریتهوہ، کەوچکیکی چای بۆ بچوک و دوو کەوچک بۆ  
گەوران لە رۆژیکدا.

۲۰- بوکی پشت په رده، تاج ریزی، تری ریوی، سه گه  
تری، كاكنج



نهم گیایه ئالوبالوی زستانی شی پی ده لئین. گولته کانی له نیوان مانگه کانی گه لایوئرو خه زمانان ده رده که ونو به زوری به شیوهی تاک تاک له سه ر لاسکه کان. له ناو میوه که ییدا دانه دانه ی وردی سپی ده بینرین. به زوری میوه که ی ده زمانه. نهو گیایه له زهویه وشکر گلی یه کانداه رویتو به رزی یه که ی (۲۰-۶۰) سم به رز ده بیت. لاسکه کانی راست و گوشه لارن. گه لاکانی له راست یه کزو هیلکه بی و نوک تیرو خه خه تن. گولته کانی سپی مه یله و زه ردن.

به گارده هیتیریت بو:

- برینی گوتچکه (چکاندنی ناوی گوشراوی گه لاکانی).
- کرمی گه ده، به تایبه تی کرمی کوله که بی ده کوژیت.
- مایه سیری ناهینیت (تی هه ل سوونی ناوی گه لاکه ی).
- باداری (خواردنی میوه که ی).

- میزی به ئازارو به‌ردی میزلدان و لمی گورچیلە (خواردنی میوه‌که‌ی).
- ئازاری پرۆستات .
- تا داده‌به‌زینێ (لاسکو و گه‌لاکانی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

بۆ ئاماده‌کردنی میوه‌که‌ی ده‌بێ (۵۰) گرام له یه‌ك لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی (۵) خوله‌ك دیم بکریت، دوا‌ی (۵) خوله‌کی تر (۲-۳) فنجان له رۆژیکدا ده‌خوریت‌وه. بۆ ئازاری پرۆستات (۱) فنجان دیم که‌و له‌شه‌ودا بیخۆزه‌وه. میوه‌که‌ی ده‌توانریت به‌ خاوی و به‌ شیوه‌ی مه‌ره‌م به‌کاربه‌یتنریت .

### تیبینی و پارێز!

- میوه‌ی ئه‌و گیایه‌ له‌ناو به‌رگیکی فانۆسی جواندا جیگیر بووه‌و داپۆشراوه‌ له‌به‌رئه‌وه‌ پێی ده‌لێن بوکی پشت په‌رده‌.
- زیاده‌ره‌وی له‌ خواردنیدا ده‌بیته‌ هۆی شیته‌ی.
- له‌ ده‌رمان سازیدا شه‌ربه‌تی کاکنج به‌ناوی (شیکوره‌ مرکب) یان (ربارب مرکب) ده‌سه‌ت ده‌که‌ویت.



## پیتی ( پ )

۲۱- په مۆ .....  
.....

په مۆ گولته كانی زهردی كراوه نو لقه كانی ئه رخه وانینو به ره كهی بۆ  
دۆشهك به كار ده هیتریت. په مۆ فیتامین (e) تیدایه.

**به كارده هیتریت بۆ:**

- ناره زووی جنسی پیاو زیاد ده كات (خواردنی كاكلی دانه كانی).
- سنگ نه رم ده كاته وهو كوۆخه ناهیتلی.
- شیرى ژن زیاد ده كات (كاكلی بهری په مۆ).
- رهوانی چاره سهر ده كات (ناوی گه لآكهی).
- عادهی ژن پیش ده خات (ره گه كهی).
- خوینی مندالدان ده گیرسینتی (ناوی ره گه كهی).

**شیوهی ئاماده كردن و به كار هیتانی:**

بۆ ئهوانه ی توشی دلته راوکی بوون خواردنی رۆژانه ی (۷۵) غرام  
شهر به تی خونچه ی گولتی په مۆ به سوده. ئهوانه ی كه به هۆی كه می  
نوتفه وه مندالیان نابنی پیویسته (۳\۵) مانگ له سهر یهك رۆژی (۵)

میسقال کاکلی به‌ری په‌مۆ به‌ ورد‌کراوی بخۆن . پۆشینى جلوبه‌رگى  
په‌مۆ ته‌ندروستی یه . ئە‌گه‌ر په‌مۆ گه‌رم بکه‌یت و له‌سه‌ر ئازاره  
هه‌وکردوه سه‌خته‌کانى به‌ستی ئیشه‌که‌ی ده‌شکى .  
ئە‌گه‌ر تۆوی په‌مۆ بکو‌تى و له‌گه‌ل زه‌نجه‌فیل تیکه‌لى بکه‌ی و  
لۆکه‌یه‌ک بکه‌یته‌ فیله‌و سه‌ریکی له‌سه‌ر میخه‌ک به‌ستی و  
سه‌ره‌که‌ی تری ناگرده‌ی به‌ شیوه‌یه‌ک که‌ تینی بۆ میخه‌که‌ که‌ بچى به‌لام  
نه‌یسوتینی ، ئە‌و کرداره‌ سى رۆژ له‌سه‌ر یه‌ک دووباره‌ بکه‌یته‌وه  
میخه‌که‌ که‌ هه‌لده‌وه‌رینى و له‌ناوی ده‌بات .

۲۲- پاقله، لۆبیا .....



پاقله‌ی تازه خاوه‌نی ڤیتامین A , B  
(C) یه و خواردنیکی سوکه و به ئاسانی  
گه‌ده ههرسی ده‌کات.

لۆبیای سه‌وزو لۆبیای یابانی که  
(سویا)ی پی ده‌لین ههر له و خیزانه‌ن.  
لۆبیای سه‌وزیش دل خوش ده‌کات.

به‌کارده‌هیترتت بو:

- ره‌وانی و هیتلنج و میزپی کردن.
- هه‌وکردنی ریخۆله‌کان.
- فه‌رامۆشی بو دل دینی و شیر زیاد ده‌کات.
- نه‌خۆشی شه‌کره (خواردنی لۆبیای سه‌وز یان نانی لۆبیای یابانی)  
(سویا).
- ئازاری که له‌که‌ی ژنی دووگیان ده‌شکینتی (لۆبیای سه‌وز).
- باداری و ئازاری نه‌ژنۆکان ناهیتلی (گۆلی پاقله).
- نه‌خۆشیه‌کانی دل (پۆنی سویا).
- ئاوسانی سه‌ره‌په‌نجه‌کان (ئاوی گه‌لای پاقله).

- دو‌مه‌ئێ گه‌وره‌و بچوک (ئاردی پاقله).
- ئاره‌زوی جنسی زیاد ده‌کات (پاقله‌ی ته‌ر).
- سنگ‌و گه‌روو نه‌رم ده‌کاته‌وه (دروستکردنی حه‌لوایه‌ک له ئاردی پاقله‌و رۆن‌و هه‌نگوین).
- هه‌وکردنی سه‌ر گۆ‌ی مه‌مکی ژن له ئه‌نجامی شیر گه‌رانه‌وه‌دا (هه‌ویری ئاردی پاقله).
- شوینی کوتراو (لێ به‌ستنی نیوه‌نمه‌کیک له ئاردی پاقله).
- به‌ردی گورچيله‌و میزڵدان ده‌توینتته‌وه.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن‌و به‌کاره‌ینانی:

بۆ ئاوسانی سه‌ری په‌نجه‌کان ده‌بێ یه‌ک م‌شت گۆ‌لی پاقله له یه‌ک لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی نیو کاتر‌میتر بکولین‌ی و په‌نجه‌ی له‌ناودا راگریت. تۆزی توێک‌لی پاقله (۲) گرام له‌گه‌ڵ ئاوی جو‌تیکه‌که بۆ به‌ردی گورچيله‌و میزڵدان باشه. ئه‌گه‌ر پاقله به‌ توێکله‌وه له‌ناو ئاو یان سرکه به‌اویت و بیخۆیتته‌وه بۆ ره‌وانی باشه.

له‌په‌ی کوتراو و پاقله‌و سرکه‌و خوێ و پ‌نگ‌و هه‌نگوین تیکه‌که‌یت و له‌سه‌ر دو‌مه‌ئێ دان‌ی، سه‌ره‌که‌ی ده‌کاته‌وه‌و سا‌رپ‌ژێری ده‌کات. خوارده‌وه‌ی (۳۰ - ۶۰) گرام ئاوی پاقله بۆ باداری به‌سوده، ئه‌و ژنانه‌ی موویان له‌ ده‌م‌و چار هاتووه، دوا‌ی هه‌لگ‌ندن‌ی مووه‌که‌ی چه‌ند رۆژنیک له‌ دوا‌ی یه‌ک هه‌ویری ئاردی پاقله‌ی لێ نیت مووی لێ نایه‌ته‌وه. دیم

کردنی گوئی پاقله به رادهی ( ۲۵ - ۳۰ ) گرام له یهك لیتر ئاودا بۆ  
تازاری لاسهر به سوده.

### تیبینی و پارێز!

• زۆر خواردنی پاقله دهیته مایه‌ی هه‌ناسه‌ ته‌نگی و گرانبوونی  
له‌ش و بیروزه‌ین که‌مه‌کاته‌وه.

• خواردنی پاقله له هه‌ندی که‌سدا ده‌یته هۆی نه‌خۆشیه‌ك به ناوی  
(فاویسم) که نیشانه‌کانی ئه‌وه نه‌خۆشیه بریتین له : - په‌نگ  
په‌رینی ده‌وه‌و چاوه‌بێ‌حالی و لاوازی و که‌مخوینی ، ئه‌م نه‌خۆشیه‌ش  
له ( مازهنده‌ران و گیلان ) ی ئیراندا بلأوه.

۲۳- پیواز..... onion



له (به‌رلین)ی پایتهختی ئەلمانیا  
هه‌موو سالیك بۆ پیواز یهك هه‌فته  
ناهه‌نگ ده‌گێرن. ژنیکی خه‌لكی  
مه‌كسیك به‌ ناوی (تامارا - وارگۆ) له  
شاری (تورنۆ) له ته‌مه‌نی (۱۲۰)  
سالیدا كه‌ مرد درێژی ته‌مه‌نی خۆی

له پیواز ده‌زانی. ئەو له ته‌مه‌نی (۱۵) سالیدا هه‌موو رۆژیک (۱۲)  
دانه پیوازی خواردوه.

له کتییی (زبان خوراکیها) دا هاتوو كه پێویسته به پیواز بگوتری  
دکتۆر پیواز!، پیواز ڤیتامین ( a , b , c ) ی تێدایه و جگه له  
ژماره‌یهك ئەنزیم و ئەنسۆلینی گیایی.

دکتۆر (رامر) ده‌باره‌ی پیواز ده‌لێت: پیواز له هه‌مان کاتدا كه  
خۆراکه ده‌رمانیسه.

پیواز له میسری کۆندا له گیا پیرۆزه‌کان ناسراوه. گیتلاخه یان  
پیوازی کافران له خێزانی پیوازنو به هاری و خۆرسکین، به‌رزیه‌که‌یان  
نیو مەتر ده‌بیته، له ده‌شته چۆله‌کاندا شین ده‌بن و ته‌ر ده‌کرین و ده‌خرینه  
سه‌ر هه‌موو جۆره‌ نازاره‌کان به تایبه‌تی نازاری جومگه‌کان.

به كارددههیتیریت بو:

- رژیینی فریسك به هیتز ده كات.
- هدرسی مادهه نیشاسته كان ئاسان ده كات و رژیینی ده زگای ههرس به هیتز ده كات.
- خه و هیتنه رو خه و خوشرت ده كات.
- خوړاكینکی وزه به خشه بو ئه و مندالانهی كه درهنگ پی هه لده گرن و له شیان به سستی گه شه ده كات.
- ئیسكه نهرمه و قوئنج و ژانه زگ ناهیتلی (له گه ل شیرى كولاودا بخورئ).
- میزهیتنه و ئازاری كه له كه ده شكیتنی.
- سوتانی ده ست و پی (پیوازی سپی كراو).
- ئازاری گورچيله ده شكیتنی و به ردی گورچيله دینیتته خواری.
- جئ گازی سه گ و پشيله (دانانی پیواز له سه ری).
- کیسه ی زراو.
- رهوانی (خواردنی پیوازاو یان پیوازی رهنده كراو).
- ویزه ویزی گوی (تی ئاخینینی لوكه ی تهر كراو به ئاوی پیواز).
- په له ی دهم و چاو (تیدانی ئاوی پیواز).
- ناره زوی جنسی زیاد ده كات.
- كرم كوژه چونكه خاوه نی په نسیلینه.

- مایه‌سییری (پیوازو له‌گه‌ل رۆن زه‌یتون).
- نازاری ددانی کلۆر (دانانی ئاوی پیواز له‌سه‌ری).
- هه‌لامه‌ت و ته‌نگه‌ نه‌فه‌سی (هه‌لم‌ژینی ئاوه‌که‌ی له‌ دوا‌ی پێشان‌دنی).
- جگه‌رو ئاوسانی ماسولکه‌کانی دل (میوکار‌دید).
- شه‌که‌و ژانه‌ سه‌ر (شقیقه).
- وشک بونه‌وه‌و بای زگ (پیوازی کولاو).
- نه‌خۆشیه‌کانی سنگ‌و سیل‌و ده‌رده‌ریوی و گرانه‌تا.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

له‌ پیوازدا شه‌ربه‌تیک دروست ده‌کریت که بۆ به‌ردی گورچیه‌ به‌سوده به‌م شیوه‌یه: (۱۰۰) گرام شیه‌ی پیوازی خا‌و له‌گه‌ل (۴۰۰) گرام ئاو و (۴) گرام شه‌که‌ر. پیواز بۆ دابه‌زینی په‌ستانی خوین به‌سوده ماده‌ ژه‌هراویه‌کان فرێده‌داته ده‌ره‌وه‌و خوین ده‌پالێوی. نه‌گه‌ر چه‌ند دلۆیه سرکه‌یه‌ک برێژیه سه‌ر پیوازی ره‌نده‌کرا‌و ئاوه‌که‌ی بکه‌یه ناو لوت، خوین به‌ربونه‌که‌ی ده‌وه‌ستینی.

خواردنی پیوازو هه‌نگوین به‌یه‌که‌وه دل‌ه‌که‌زه‌ راده‌گری. به‌کاره‌یتانی پیوازی ره‌نده‌کرا‌و سی‌و به‌ نه‌ندازه‌یه‌ک بۆ ره‌وانی باشه .

(۳۰۰) گرام ئاوی پیوازو (۳۰۰) گرام ئاوی سی‌ر بگیری و بخړیته ناو (۳) سم سی‌ جا ئاوی سرکه‌و له‌ شوشه‌یه‌کدا بۆ ماوه‌ی (۵) رۆژ



سهری بگیری، ئینجا سی ژهم جاری یهك كهوچكى چىشتى لى بخوریتهوه  
بۆ ماوهی ( ٤٠ ) رۆژ بۆ نهخوشیهكانی سینگ و تنگه نهفەسی و سیل  
باشه.

بۆ ئەو كهسانهی كه توشى بىخهوی و خهوزران بوون، پیواز  
بكوئینن و لهپیش نانی ئیوارهدا بیخۆن باشه.

دكتور جهزائیری دهئیت: پیواز خاوهنی هۆرمۆن و (دیاستاری)یه كه  
رژینی فرمیتسك و جنسی و ههرس بههیتز دهكات.

پیواز بههۆی ههبونی مادهی فوسفۆر تیدا زهین و بیركردنهوه بههیتز  
دهكات. شورباویكى بهتام و خوش له پیواز دروست دهكریت بهم شیویه:  
چهند سهلكه پیوازك وردكهو بیخهه ناو رۆنهوه ئینجا وردهورده  
( ٨٠ ) گرام ئاردی بهسهدا بكهو لیکیده، کاتی پیوازه كه رهنگی وهك  
رهنگی زیری لى هات، نیو لیتر ئاوی گهرمی تی بكهو دوباره لىكى  
دهرهوه ( ١٠ ) خولهك بیخهه سهه ناگرو خوی و بیبهری لى زیاد بكهو  
بیخهه ناو قاپینك كه كههه تیدا بیت و گهرماو گهرم بیخۆ.

نهگه توشى بهدخۆراکی و زگ ئیشه بوویت ئەم رژیمه خۆراکهی  
پیواز بهکارینه. پیوازیکی تهواو له رهنده بده پاشان ( ٤ ) كهوچكى  
چىشت رۆنى زهیتونی تیکه ل بكهو ( ١٥٠ ) گرام ئاوی تی بكهو  
لى بگهري ( ١٠ ) خولهك بكوئى و به گهرمی بیخۆرهوه تا چهند رۆژك.  
بۆ مندالی رهوان، یهك مشت تویكلی پیواز بشۆرهوه و لهناو ئاودا بۆ  
ماوهی ( ١٠ ) خولهك بیكوئینه و ئینجا دۆشاههكهی به پهستان دهريینهو

بیده به منداله که هه‌موو رۆژنیک (۳-۴) جار، بۆ گه‌ورانیس (۳) پیوازی رهنده‌کراو له یه‌ک لیتر ناوی کولادا بۆ ماوه‌ی (۲) کاترمیتر دیم بکه‌و بیخۆره‌وه.

پیواز نه‌گه‌ر ئاوه‌که‌ی بکریتسه‌ چاو له‌گه‌ل هه‌نگوین بخوریت بۆ چاو‌کزی باشه‌.

پیواز ئاره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه‌و ئه‌ویش ده‌گه‌ریتسه‌وه‌ بۆ بونی کبریتیک به‌ ناوی (سلفاتی ئه‌لیل) که ماده‌یه‌کی هه‌ستیاره‌و له‌ کاتی له‌تکردنی پیوازدا ده‌بیته‌ هۆی رژاندنی فرمیسک و هه‌ر هه‌مان ماده‌شه‌ واده‌کات بۆنی ناخۆش بیت. ئه‌گه‌ر به‌ کالی بخوریت (سلفاتی ئه‌لیل) گورچيله‌ چالاک ده‌کات و ئه‌گه‌ر بکوئیت ئه‌و تایبه‌تمه‌ندییه‌ی ون ده‌کات. ئه‌گه‌ر پیش نه‌ستن سه‌لکیک پیواز بخۆیت ئه‌وا به‌ ئارامی ده‌خه‌ویت.

### تیبینی و پارێز!

- پیواز له‌و که‌سانه‌ قه‌ده‌غه‌یه‌ که‌ به‌ده‌ هه‌رسی و ئازاری رنجۆله‌و ئازاری گه‌ده‌یان هه‌یه‌.
- پیواز پیویسته‌ له‌ شوئینیکی وشک و دوور له‌ شئ هه‌لبگیری.
- ئه‌و پیوازه‌ی هه‌لده‌گیری و با‌شه‌ قه‌باره‌که‌ی مام ناوه‌ندی بیت.
- پیواز نابێ به‌ پاک‌کراوی و به‌ له‌تکراوی هه‌لبگیری چونکه‌ ده‌تۆکسیته‌ و ژه‌هراوی ده‌بیت.

٢٤- پرتهقال ORANGE .....

پرتهقال درهختیکی دهست چینه، بۆ جوانیش له ههوشهی مالاندا دهچینری. پاشای میوهی زستانی یه. پره له قیتامین (A, B, C) و ئاسنو خوی یه کائزاکان.

(مارس هانری) قارهمانی پیشبرکی پیادهرهوی نامۆژگاریمان دهکات که دهبی وهک نه مریکیه کان یه کهم ژهمی به یانیمان ناوی پرتهقال بی، نه وهش تهنها خۆراکیکه که دهبی وهرزشهوانان له پیش نانی به یانیدا بیخۆن.

ناوهکهی له ناوی پرتوگالیه کانه وه هاتوه، له بهرته وه یه که جار نهوان بوون له چینه وه گواستیانه وه بۆ نهوروپا.

به گارده هیئوئیت بۆ:

- ههرسی خۆراک ئاسان دهکات.
- تامی زار خۆش دهکات.
- خهستی خوین دینیتته خواری و پهستانی خوین داده به زینتی.
- نازاری جومگه کان و سنگ و سستی نه ندامه کان ناهیتلی.
- مندالی شیره خۆره و پیره میردی تادار.
- نه خۆشیتک که تازه له نه خۆشخانه ده رکرا بی.

- هه‌لامه‌ت و نه‌خۆشی (ترمبۆز).
- کرمی بونی ددان (خواردنه‌وی ناوی لیمۆ پرته‌قال).
- خوی‌یه کانزاکانی له‌ش زیاد ده‌کات.
- نه‌هه‌شتنی دله‌پاوکی (گۆلی پرته‌قال).
- دله‌کوته‌و سکچوون (گۆلی پرته‌قال).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئهو مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه: ده‌بێ (٦ - ٧) په‌رداخ شه‌ربه‌تی پرته‌قال که له‌ یه‌ک به‌شی ئاوو چوار به‌شی ئاری پرته‌قال پیکهاتبی له‌گه‌ڵ (٣٠) گرام قه‌ند به‌کار به‌یندریت.

واچاکه مندالی شیره‌خۆره هه‌موو رۆژی شه‌ربه‌تی پرته‌قالی بدریتی به‌ شیوه‌یه‌ک که له‌ گه‌ڵ شیر یان سریلاک یان خواردنه‌که‌ی (١ - ٣) که‌چکی قاوه‌ ناوی پرته‌قالی لێ زیادبکریت تا مندالان له‌ به‌رامبه‌ر که‌مبونی فیتامین (C)ی له‌ش به‌هه‌تر بن و له‌ به‌لای ئیسکه‌ نه‌رمه (راتسیتیسیم) به‌دوربن. بۆ چاره‌سه‌ری هه‌لامه‌ت و گه‌رووئیشان ناوی پرته‌قالێک بینه له‌ فنجانیکی بکه‌و (٢) کلۆقه‌ندو یه‌ک که‌وچکی چا ناوی لیمۆی تی بکه‌و له‌ دواییدا پاشماوه‌ی فنجانه‌که‌ پر بکه‌ له‌ ناوی کولاو له‌ کاتی نوستندا له‌ شه‌ودا بیه‌خۆزه‌وه.

شه‌ربه‌تی نارنج و پرته‌قال باشت‌ترین ده‌رمانه‌ بۆ نه‌خۆشی (ترمبۆز) ئه‌ویش دروستبوونی هه‌ندی وردیله‌یه‌ له‌ ناو خوینداو به‌ تاییه‌تی

مولوله کانو ده بیته هۆی گیرانی بۆریه که. زۆریه ی نه خوشیه کانی خهستبونه وهی خوین و هیمۆگلوین به ئاوی پرتهقالو لیمۆ چارهسه ر ده کرین، ئه ویش به سی بهش شه ریه ت تیکه ل به یه ک بهش ئاوو چه ند غرامیک شه کر، رۆژانه (۸) په رداخ بخواته وه بۆ ماوه ی یه ک مانگ بۆ ئه وانیه که له نه خوشخانه ده رده چن، رۆژی سی جار ئاوی پرته قالیک له گه ل (۲) که وچک شه کرو (۲) ئیستیکان ئاوو یه ک زه ردینه ی هیلکه تیکه ل بکات زوو دیته وه سه رخۆی و تواناکه ی ده گه ریته وه.

بۆ چاره سه ری هه لامه ت و سه رمابوون، ئاوی یه ک پرته قال تیکه ل به (۲) که وچک شه کرو له په رداخی کدا و په رداخه که پرپکه له ئاوی وه کولها توو له کاتی خه رتندا بیخۆوه. نه و ژانه ی ده یانه ویت دهم و چاریکی جوانیان هه بیته با به ئاوی پرته قالو نارنج و هه لۆزه و کاله ک و خه یار هه ریه که به وه رزی خۆی دهم و چارو گه ردنی پی بهه نوون و له دوای نیو کاتژمیر به ئاوی شیه له تین بشۆنه وه. (۱۰ - ۲۰) غرام له گه لاکه ی له یه ک لیتر ئاودا بخوسیت یان بکولیت بۆ ژانه سه رو کۆخه باشه .

### تیبینی و بارئز!

- پرته قالی تویکل ته نک باشتره له هی تویکل نه ستور.
- زیاده روه ی له خواردنه وهی شه ریه تی پرته قالدا زیانی هه یه بۆ نه و که سانه ی که برینی گه ده و دوانه گرئیان هه یه .

۲۵. پپریره، په‌لپینه .....



پپریره گیایه کی شین زۆر ناسکه، له کیتلگه‌کانو نارو بیستاندا شین ده‌بیئت. گیایه کی ئاری و خۆرسکی یه. تامی مزه. شۆزیای مره‌بای ئه‌و گیایه شۆزیایه کی مزرو به‌تامه. فیتامین ( B , C ) ی تیدایه.

به‌گاردده‌هیتیریت بو:

- زگ ئیشه و لابردنی تینویتی.
- باداری (دانانی به کوتراوی له‌سه‌ر شوینی نازاره‌که).
- تا (لیبه‌ستنی ماست و پپریره پینکه‌وه له له‌شی ئه‌و که‌سه‌ی تای دیتی).
- چار ئیشه (ئاری پپریره).
- لابردنی دلگه‌رمی.
- دابه‌زاندنی ترشی خۆراک.
- برینی گه‌ده (قورحه).

- لادانی بی‌خه‌وی و سوتانی بۆری میز.
- مایه‌سیری.
- نازاری لاسهر (شه‌قیقه) (دانانی گه‌لا کوتراوه‌که‌ی له‌سه‌ر شوینی نازاره‌که).
- ئیسکه‌ نه‌رمه.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

پرپره به‌خاری و به‌کولاری و به‌زه‌لاته‌ش ده‌خوربیت و تایبه‌تمندی ده‌رمانیی له‌ده‌ست نادات.

### تیبینی و پارێز!

ه‌ نه‌گه‌ر چی پرپره بۆ زۆر له‌ نه‌خۆشیه‌کان به‌سوده به‌لام نابیی له‌ خواردنیدا زیاده‌ره‌وی بکه‌ین چونکه‌ ده‌بیته‌ هۆی دابه‌زینی بینایی.

۲۶- پهتاته ..... potato



پهتاته قیامین ( b , c ) ی تیندایه و  
خوئ ی پۆتاسیۆمی ههیدو له ( ۱۰۰ )  
گرام پهتاته دا ئه و مادانه ی خواره وه  
ههیه: چهوری ( ۵ - ۱۰ ) غرام،  
هایدرۆکاربۆن ( ۱۵ ) غرام و ( ۱۰۰ )

کالۆری. ناوی زانستی پهتاته بریتى یه له *solanum tuberssum*  
پهتاته وهك خۆراکینکی سه رهکی مرۆڤ سالانه ( ۱۶۶ ) ملیۆن ته نی لى هه  
د ریت به ( ۱۳۰ ) ملیۆن كه س .

بهکارده هینریت بۆ:

- شه کره و گورچيله و دل.
- سوتان (تۆزی پهتاته یان پهتاته ی ساغ).
- وزه به لهش ده به خشی.
- بینایی به هیتز ده کات (دروستکردنی سورمه یهك له ناوی پهتاته).
- له کاتی خه وانندی نه خوڤ (ناوی پهتاته ی خا).
- ئاوسان (دۆشاوی پهتاته ی لهت کرا).



### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نه‌خۆشی دل‌ده‌بی یه‌ك كیلۆ گرام په‌تاته به‌ تویك‌لوه له‌ ئاری بی خویدا بکولیتندری، پوژی (۵ - ۶) جار گه‌رماو گه‌رم بخوریت سه‌ره‌پای یه‌ك لیتر ئاری پر له‌ شیله‌ی میوه‌کان به‌لام هیچ خواردنیکی تر نابێ له‌ سه‌ر ئه‌و خواردنه‌ بخوریت .

پزیشکه‌ ئه‌لمانیه‌کان له‌ نه‌خۆشخانه‌ی (میونخ) پاش چهند تاقیکردنه‌وه‌یه‌ك توانیان ده‌رمانیک له‌ په‌تاته ئاماده‌ بکه‌ن به‌ ناوی (سولانولیت solanolyt) بۆ نه‌خۆشی گه‌ده .

### تیبینی و پارێز!

- ئه‌وانه‌ی توشی رۆماتیزمی جومگه‌کان بوون نابێ په‌تاته بخۆن.
- په‌تاته‌ی گوشراو ئه‌گه‌ر زۆر مایه‌وه‌ نابێ بخوریت چونکه‌ میکروبیکی ژه‌هراوی تیدا په‌روه‌رده‌ ده‌بی به‌ ناوی (باسیلوس پروتوس).
- په‌تاته‌ی سورکراوه‌ بۆ گه‌ده‌ زیانی هه‌یه‌ به‌ تاییه‌تی ئه‌وانه‌ی به‌ده‌ست نازاری گه‌ده‌وه‌ ده‌نالین.
- شاره‌زیانی خۆراک په‌تاته‌ی زه‌رد به‌ په‌سه‌ندتر داده‌نێن وه‌ك له‌ هی سپی چونکه‌ قیتامینی زیاتره‌.

## پیتی ( ت )

۲۷- ته ماته .....



ته ماته څیتامین (a , b , c) تیدایه. که میڤ له ئوکسالیڤ نه سیدی تیدایه. ههروهه څیتامین (k) و پروتینیسی هه یه.

### به کارده هینریت بو:

- جینگازو پیوه دانی میروو زهرده واله (تی هه لسونی ته ماته ی کان).
- هاریشتنی تویکلی پشت نینوک .
- ئافره تی سک پر به تاییه تی نه گهر له رو لاواز بیت.
- به هیتز کردنی بینایی.
- گه شه ی ئیسقانه کانو ئیسکه نهرمه (ئه سکه ر پوت).
- لابردنی بی ئیشتیایی.
- باداری.
- جگهر (ته ماته ی کولاو به لام کاله که ی زیانی هه یه!).

### شیوهی ئامادهکردن و بهكارهیتانی:

بۆ ئەو مەبەستانەى سەرەوه دەبێ هەول بەدەین هەمیشە تەماتەى گەییو بخۆین چونکە نەگەییووەکەى (سولاتنۆن)ى تێدایە کە ژەهرە. تەماتەى خاوەهرسى دژواره بەلام ئەگەر کولاًو لەناو پۆندا هەرسى ئاسان تر دەبێت. تەماتە بە خاوی و بە کولاًوی و بە زەلاتە دەخوریت.

### تیبینی و پارێز!

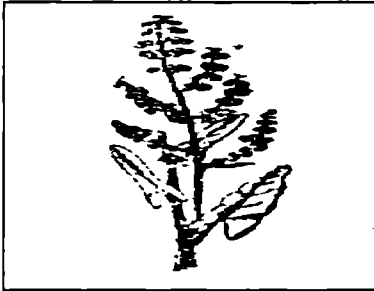
• تەماتە بۆ شیرپەنجە زیانی هەیە.

• ئەوانەى خرویان هەیه نابێ تەماتە بخۆن.

لە خواردنى تەماتەدا نابى زیادەپەوى بکریت چونکە لەوانەیه بەردى میزڵدان دروست بکات، بەلام لەوانەیه خواردنى بە زەلاتە لەگەڵ پۆن زەیتون ئەو کاریگەریەى نەمیتنى.

• تەماتە لەبەرئەوه بۆ پێوهدانى میش هەنگو زەردەوالە باشە چونکە ژەهرى ئەوانە تفتە تەماتەش خاوەنى ترشەلۆکى (تۆکسالىک ئەسید)ە کە کاریگەریەکەى ناهیتنى.

٢٨ - ترش ، سماق ..... sumac



ترش سروشتی ساردی هه یه .  
دهوه نینکی کیوی و دهست چین و دیمی یه .  
له شوینی هه لدیرو بهرداوی و ساردا  
دهرویت . ترش له ریزی داره کانه چونکه  
هه موو سالیك ده مینیته وه . به ره کهی

هیشوویی به لام ده نکه کانی وردن وهك نيسك . که گه یشت رهنگی سوورو  
مه یله و قارهیی هه لده گه پری .

به کالی تامی تفت و ترش و تاله و خواردنی باش نیه له هه موو دارو  
گه لاو به ره که یدا جه وه هری مازووتانین هه یه .

به رزیه کهی ده گاته ( ٥ ) مه تر ، له مانگی حوزه یرانو ته مووزدا گول  
ده کات .

به کارده هیتیریت بو :

- کوشتنی کرم (ده نکه وشک بوه کانی) .
- برینی سه ریپست (دوشاری ده نکه ته ره کان) .
- قه بز که ره .
- هه و کرده گشتی یه کان (کولاندنی ترش و گه لاکهی له ناردا) .
- گه ده ده شواته وه .

- رهوانی سهخت (خواردنی نهو گهردهی لهسهردهنگهكانیهتی).
- خوین بهربونی ناوهوه (خواردنی ئاوی تۆزی ترش لهگهلهئاوی سارد).
- ژنی بیزووکه (خواردنی میوه کوتراوهکهی).
- بهرگری له تهپری بی رهنگی داوینی ژن دهکات (خواردنی تۆزی سهرمیوهکهی).
- پشانهوه (خواردنی گهردی تیش به ئاوی سارد).
- نههیشتنی چلک و چالی گویچکه (چکاندن ئاوی تۆزی ترش).
- بهرگری له مانهوهی ددان دهکات (شوشتنی ددان به ئاوی کولاری تۆزی ترش).
- نازاری دهو ددان ناهیل و پوک قایم دهکات و کرموئی ددان چاک دهکاتهوه (خواردنهوهی ئاوی تۆزهکهی).
- نهخۆشی تهراخومای چاو (گهرد و تۆزی دهنگهکانی).
- کهتیرهی دار ترش بو نازاری دان باشه لهسهری دابینی.

### شیوهی ئامادهکردن و بهکارهیتانی:

نهگهر ترش له ههرمییه کدا بخوسینی و له دواي چهند کاترمیتریک بیپالیتی و ناوهکهی بچکینییه چاوو گویوه، خرو چلکهکهی لادهبات. بو قروپ هاتنهوه نیو ئیستیکان ترش لهگهلهیهک ئیستیکان ناو بهسه رۆژی دووجار بخوریتهوه .

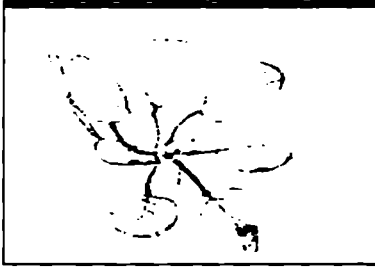
خواردنی ۱۵-۲۴ گرام ترش له پوژتیکدا بسمۆ نه خوشیه کانی  
سه رماو کوخه باشه.

بو ته ره سۆی که م پهنگی ژنانو سه فراو ئاوی لوت (۱۵-۲۴) گرام  
له پوژتیکدا ده خوریت. غه رغه په کردن به ئاوی کولای ئه و ترشه  
هه لپشکو توه کانی قورگو دهم و دان چاک ده کات.

تیبینی و پارێزا!

هه رگیز میوهی پێ نه گه یشتوی ترش نه خویت چونکه ده بیته هۆی  
ژههراوی بوون.

۲۹- ترشوۆكه .....



ترشوۆكه گيايه كى به هارى و ناسكه. له شوينى هه لدير و بن نه شكه وت و دهم روبره كان ده پرويت تاميكي ترشو و مزرى هه يه، هه ر بو يه پيى ده لين ترشوۆكه نه وهش ده گه ر يتسه وه بو هه بونى فيتامين (C) تييدا. ترشوۆكه چيشتيكي مزرو به تاميشى لى دروست ده كر يت.

به گارده هينر يت بو:

- ميز زياد ده كات.
- ناره زوى خواردن ده كاته وه.
- لم و به ردى ميز لدان و گورچيله راده مالى.
- دوومه ل ده كاته وه (به لييه ستنى گه لاو قه ده كه ي).
- خروى پتوه دانى گه ز گه سكه ناهي ليت (ليدانى ترشوۆكه له شوينى خروه كه).
- برين سارپژ ده كات.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

چیشتی ترشۆکه بهم شیوهیهیه: (۴۰) گرام ترشۆکه، (۲۰) گرام کاهو، (۲۰) گرام گێلاخه، (۲۰) کاسنی، (۵) گرام کهره، یهك لیتر ئاو بهبێ خوی. دیمکردنی ترشۆکه به رادهی (۲۵) گرام له یهك لیتر ئاودا خوی پاك دهکاتهوه یان رهگی ترشۆکه به رادهی (۲۵) گرام له یهك لیتر ئاودا بکولینن، شهربه تیک دهست دهکهوێت که خوی پاك دهکاتهوه.

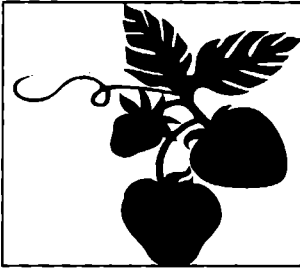
ئه گهر ترشۆکه بدهی به مریشك هیلکه کهی پر دهبیته له مادهی خۆراکی به سود به تایبهتی زهر دینه کهی.

### تیبینی و پارۆزا!

• گیای ترشۆکه نابێ له قاپی مس دا بکولیندریت چونکه دهبیته ژهر.



۳۰- توو ، توى فههنگى ..... STRAW- BERRY



توو بيجگه له توو فههنگى كه گيايه ،  
هه موو جوړه كانى تىرى دارىكى بهرزو به  
ته مه نو به هارييه ، شاتووو گاتووو توه  
قه سپه جزىكى تىرى دار توون .

توو پرۆتىن و چه وړى و شه كرو خوئى

كانزايى و فيتامين (A و B و C) تىدايه . گه لاي توو خواردى سه ره كى  
كرمى ناو ريشمه كه سه رمايه يه كى گرنگه بو ولات . توو ميوه و گه لار  
ره گه كه ي ده زمانه .

به كارده هينوت بو:

- كه م خوئى و لاوازى جگه رو ناو له (توى رهش كه پى ده لىن توى شامى).
- به ردى گورچيله و ميزلدان (خواردى راده يه كى زور له توى فههنگى).
- گيرسانه وه ي ره وانى (توى وشك كراوه).
- ژنى بيزوكه ر.
- سو ريزه (توى وشك كراوه).

- دەنگ گیران له ئەنجامی زۆر کۆخیندا (خواردنی توو چ بە وشکی چ بە تەری).
- میز زیاد دەکات.
- ئارەزوی خواردن زیاد دەکات (ئەگەر پیش خواردن بخوریت).
- کرم دەکوژیت (خواردنی نیو کیلۆ توو بە بیانیان لە خورینی و هیچی ترنەخوریت).
- میکروژب کوژە (ئاوی توو).
- هەستانی پەستانی خوین.
- ددان ئیشە (ئەگەر شەو داری توو بپری و ئەو ئاوی لێی پەیدا دەبیت لەسەری دابنێی).
- کردنەوێ (سەری دووەل) (ئەگەر شەو داری توو بپری و ئەو ئاوی لێی پەیدا دەبیت لێی نیی).
- پتەوکردنەوێ پوک و کرمی بونی غەرە کردن بە ئاوی گەلاکەیی).
- نەخۆشی شەکرە (خواردنی توی وش چونکە مادەئەنسۆلینی تێدایە).

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

کولاندنی ره گ و گه لای وشکی توو به رادهی ۳۰ غرام له یه ک لیتر  
ئاردا هه موو پوژتیک بخوریتته وه بو باداری و پهستانی خوین باشه .

**قیبینی و پارێزا!**

. تووی نه گه یو ده بیته هوی قه بزوی و کاریگه ری خراپیشی بو خوین  
به ربون و هه و کردنی ریخۆله و نازاری سنگ هه یه .

۳۱- تیروی .....

تیروی ته راشیکی دیمی و کیویه، له کویستان و شوینه سارده کان ده پرویت. به ره کهی به قهد دهنکه نوکیک ده بیت که له سه ره تا شینه له دوایدا سور هه لده گه پریت. نه گهر دهنکه کانی له کاتی پیگه یندا بترزقینی سوراویان لی دیت.

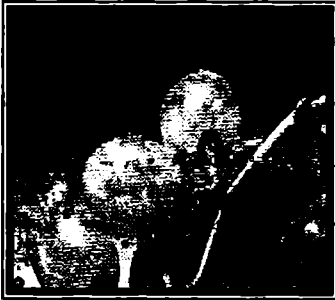
به کارده هیتریت بو:

- پشت ئیشه (خواردنی به ره کهی).
- نازاری گشتی (نه گهر توه کهی وشک بکریته وهو بکو تریت و له گهل ههنگوین تیکهل بکریت).
- ددان ئیشان (به له سه ر دانانی تویکلی قهدی تیروی به مهرجیک نه هیلت به پوک و زار بکه ویت).

شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

تیروی زیاتر تویکلی قهده کهی و تزه کهی دهرمانه، نه وهش به ریگای وشک کردنه وهو به خاری به کارده هیندریت.

۳۲- ترئى GRAPES .....



ترئى زۆر جوۆرى ههيه وهك (سرنجى و تايهفئى و رهش مئرى و كشميشى و ... هتد) ترئى له هه موو مئوهيه كئى تر هه رسى ئاسانتره. جگه له ئاو (شه كرى ترئى - گلو كوز) و (شه كرى مئوه - لئفولوزئى)

تئدايه ئه وه جگه له خوئى كانزائى به تايه تئى خوئى پوتاسئوم و فوسفور.

ترئى ده وه له مهن دترئىن مئوهيه به فئتامئنه كان به تايه تئى فئتامئىن (a و b و c)، ترئى هه ردوئى خواردنئى ده گوپئت به شه كرو هه ر زوو گه ده و رئخولّه ده يمئئى و ده گاته له ش. له دوئى سئو كه شئى مئوهيه، ترئى به پلهئى دوهم داده نرئت. ترئى رهش ماددهئى ئه لئومئىن و تانئىن و چه و رى و ئاسنئى تئدايه. كه واته ترئى ده رمان خانه ئه كئى گشتئيه. بهك كئلو ترئى (۱۲۰-۱۵۰) گرام شه كرى هه رس كه رى تئدايه .

به كارده هئىنرئت بو:

- توانه وهئى به ردئى گورچئله (خواردنه وهئى ئه و ئاوئى كه له به هاردا له دارئى مئوه وه دئته ده ره وه له كوئدا پئىان ده گوئ: فرمئسكئى بوك).

- قه بزى (خواردنهوى چای گه لامیو).
- له رولاواز بوون له دواى نه خوشیه کی زۆر.
- مندالی لاوازو بی توانا.
- سنگ و قورگ نه رم ده کات.
- روخسار رون و جوان ده کات.
- غازات ناهیتیت (خواردنی تری به تویکلوه) .
- ترشی خوین داده به زینى.
- ژه هری ناو له ش ده کوژیت.
- دومه ل.
- دل به هیز ده کات.
- ئیسقانه کان پته و ده کات.
- کۆلیسترۆلى خوین دینیتته خواری.
- باداری و نه خوشی سیاتیک (نه جامسدانی حه مامیک به ئاری بهرسيله).
- بلوغی کچان پیش ده خات.
- یارمه تی عاده ی مانگانه ی ژن ده دات.
- میز زیاد ده کات و یارمه تی گورچيله ده دات.
- ئازاری برک و قۆلنج ده شکینیت.
- شیرى ژنی شیرده ر زیاد ده کات.

- چاوئیشه (چکاندنی ئاوی قهدی تری له کاتی میسوبرینی به هاراندا).
- مییشک ئارامو به هیز ده کات.
- دلّه کوته ناهیلّیت (شهر به تی تری).
- ترشه لۆکی گه ده لاده بات.
- سیل چاره سهر ده کات.
- شیر په نجه (ئه گهر رۆژی زیاتر له یه ک کیلو بخۆی بو ماوهی (۴۲) رۆژ).
- وشکبونه وهی ناو ده م (خواردنه وهی ئاوی بهرسیله).
- دهنگ نوسانو رشانه وهی تیکه له به خوینو لوت پشانو دیفتی (خواردنه وهی ئاوی بهرسیله و شکراره له بهر هه تاو).
- زیبکه و دازرانی لیتو (خواردنه وهی ئاوی بهرسیله).
- پاککردنه وهی مندا له دانی ژن (بهرسیله).
- مایه سیری (ئاوی بهرسیله و که وهر).
- چلکی گوپی (چکاندنی ئاوی بهرسیله و که وهر).
- فرمیسک کردنی چاو (دلۆپاندنی ئاوی بهرسیله).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

ریگای چاره سهری به تری به م شیوهیه: نه خویش له خورینی ده توانی چند ده نکیک تری بخوات و پاشان له شی بداته بهر خۆرو هه وای پاک

هه‌لمژی و وه‌رزش بکات هه‌ر که هه‌ستیشی به برسیتی کرد ته‌نها ترئ بجات بۆ ماوه‌ی چهند هه‌فته‌یه‌ک.

ژنیک که بیه‌ویت جوان بی‌ت با به لۆکه‌یه‌ک ئاوی ترئ بدات له دهم و چاری و پاش (۱۰) خوله‌ک به ئاوی شله‌تین بیشواته‌وه. (۲۵) گرام گه‌لا میوی وشک‌کراوه له‌ناو یه‌ک لیتر ئاودا بکولینی، بۆ میزگیان و په‌وانی و زه‌ردویی و ئاوسانی چا و باشه. بۆ چاره‌سه‌ری دومه‌ل و برینی پیس، ده‌بی مشتیک خۆله‌میشی داری میو پاش سوتان بکه‌یته ناو ئا و بۆ ماوه‌ی یه‌ک کاترمیرو به گریکی هی‌واش بیته کول، دوا‌ی ئه‌وه بیپالیوه له شوینی برینه‌که‌ی بنی چاک ده‌بیته‌وه. ده‌نکه‌کانی ترئ نه‌گه‌ر بکو‌تری و له‌گه‌ل هه‌نگوین تی‌که‌ل بکریت بۆ نه‌و که‌سانه باشه که توشی خلتی خویین بوون.

### تیبینی و پارێز!

- خواردنه‌وه‌ی ئاوی سارد به‌سه‌ر ترئ‌دا زیانیکی زۆری هه‌یه.
- ئه‌وانه‌ی نه‌خۆشی شه‌که‌ریان هه‌یه ترئ بۆیان باش نیه.
- ئه‌گه‌ر به خواردنه‌وه‌ی ئاوی به‌رسیله توشی گازی گه‌ده بوویت، ئه‌وه له‌گه‌ل ئاوی هه‌نجیر یان ئاوی ری‌واس یان نارنج بی‌خۆیت باشه.
- میوه وشک‌کراوه‌که‌ی ترئ (میوژ) هیچ خاسیه‌تیکی ده‌رمانی له ده‌ست نادات.



۳۳- تالیشك، كاسنی، چهچهقی، هند باد، گوئه قاسید



تالیشك گیایه كه له دهم جوگاكان  
دهرویت، تامی تاله، كهو دهیخوات،  
بهرزیه كهی دهگاته (۵-۴۰) سم. ماددهی  
شیر دههات. گهلاكهی مشاری و تاك گوئهو  
رهنگی زهردی زیرییه. میوهكهی كه

كولكینکی ناسکی ههیه به ئاسانی له یهك جیادهبیتهوهو به كزهبايهك  
دهههوا ههلهچی. له گهلاكانی زهلاته دروست دهكریت، بهلام خاسیهتی  
دهرمانی خوئی لهدهست نادات، زیاتر رهگهكهی دهرمانه.

كاسنی خاوهنی نهئسولینو قهنندی جوراوجوره. نهو خیزانهی زۆر  
كاسنی بهكار بینن كورپان زیاتر دهبی له كچ. میسریه كۆنهكان له  
رهگی كاسنی خواردنیککی بهتام دروست دهكهن. فهپهنسییهكان كاسنی  
بۆ نههیشتنی کاریگهری قاوه دهخۆن. كاسنی له كوردستاندا زۆره.

بهگارددهیتریت بۆ:

- لیلایی چاو (شیرهكهی).
- جگهر (بزوینهرو چالاككهره).
- کیسهی زهرداو (یارمهتی شیداربونی دههات).

- خوین (کۆلیستۆڵی خوین دینیته خواری و خوین پاک ده کاتهوه).
- مادهه زیاده کان ده رده هاویژی.
- نازاری په له سوره کانی سه ر پیست لاده بات.
- ناره زوی خواردن زیاد ده کات.
- میز هیته.
- ناره زوی جنسی زیاد ده کات.
- مندال بون دینیته سه ر باری سروشتی خۆی (خواردنه وهی ئاوی کاسنی).
- سه ریته (تی هه لسونی گه لاکه ی یان له گه ل سرکه یان خواردنی تۆه که ی).
- نازاری چاوو هه وکردنی پیلوی چاو (دروستکردنی هه ویری که له گه لا کوتراوه کانی).
- ددان ئیشه (غه رغه ره کردن به ئاوی گه لاو ره گه که ی).
- ته نگه نه فه سی (هه ویره که ی له گه ل ئاردی جو یان خواردنی تۆوی کاسنی).
- دل به هیته ده کات.
- ره وانی (کاسنی بیابانی).
- ژه راوی بوون (خواردنه وهی ئاوی تۆه که ی له زیانه).
- برینی مندال دانی ژن ساریژ ده کات (خواردنی کاسنی).

- خوینی مانگانه رینك دهخات.
- سیلی سیه كان.
- زهردویی (دیمکردنی كاسنی).

### شیوهی ئاماده كردن و بهكارهیتانی:

بۆ ئه و مه بهستانه ی سه ره وه: (۳۰) غرام له په گو گه لای تازه ی تالیشك بۆ ماوه ی نیو كاتژمیر له یه ك لیتر ئاودا بكوئینه و ئینجا لئی گه پۆ بۆ ماوه ی (۴) كاتژمیر دیم بکیشیت و (۲) فنجان له رۆژیکدا بخۆروه یان (۱۰) دلۆپه (۲) جار له رۆژیکدا.

بۆ زهردویی كاسنی دیم بکه و هه موو به یانیه ك (۲) فنجان بخۆروه. دۆشاوی كاسنی (۲۰-۵۰) غرام ده خوریته وه. (۲) کیلو له و گیایه له یه ك لیتر ئاودا بكوئینه و بیده به ئاژهل زانی ئاسان ده كات. سه یر له وه دایه كه ئاژهل له كاتی ئاسایی دا ئه و گیایه ناخوات، به لام له پیش (زان)یدا ده ی لیسیته وه و ده یخوات.

بۆ گرفته كانی گه ده و تیگییران و نه کرانه وه ی ئیشتیای خواردن، شیرینی یه ك له كاسنی دروست ده کریت به م شیوه یه: به قه ده ر کیشی شیری كاسنی شه کری تی ده کریت، ئه و تیکه له یه ده كویلنریت تا خه ست ده بیت ئینجا ده خوریته وه.

۳۴- تور .....



تورپیک هاتوه له: شه کر، ئەسید  
فۆسفۆریک، گلوکۆز، کالسیۆم، ئاسن و  
ڤیتامین ( a و b۱ و b۲ و c) سه لکه کهی  
(۸۵-۹۰%) ئاوو گۆگردو ماددهی  
نایتروجینی تیدایه .

به گارده هینریت بو:

- ئاره زوی خواردن ده کاته وه.
- دژی غازاتی گه ده یه.
- نه گهر چی ده بیته مایه ی ههرس کردنی خوراک به لام خوشی  
درهنگ ههرسه.
- فری دانی به ردی زراو (ئاوه کهی).
- عاده ی ژن ریک ده خات (خواردنه وهی ئاوه کهی).
- تهنگه نه فه سی و کوخه (ئاوی تور).
- ئیسکه نه رمه (ئاوی توری رهش).
- سیل و ئازاری رۆماتیزم.
- هینانه خواری به رد له بۆری میزدا.

- کۆخه په شه (خواردنه وهی شه به تهی خهستی توری رهش).
- ددان و پوک پته و ده کات (هه ویری تور).
- بۆنی زار ناهیللی (جوینی گه لای سه وزی توری رهش).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

تور بۆ فری دانی به ردی زراو بهم شیوهیه ئاماده ده کریت: نه خوش پیویسته تا چهند رۆژیک ئه و شه به ته بخواته وه . (۳۰۰) گرام ئاوی توری خا و له به یانیاندا ، (۳۰۰) گرام نیوه رۆیان ، (۳۰۰) گرام شهوانه . ئوس کارلیه ده نوسیته: شه به تهی خهستی توری رهش بۆ چاره سه رکردنی جۆره کانی کۆخه په شه و کۆخین به سوده و بهم شیوهیه ئاماده ده کریت: توری رهش به قاشی ناسک له ت بکه و نه باتی کوتراوی به سه ر دابکه و یه ک رۆژ لییگه ری تا شه به تیکی خهستی لی ده رده چیته ، یان وا باشتره که ناوه راستی توری رهش کون بکری و نه باتی کوتراوی تی بکری و یه ک رۆژ وازی لی بهی تدری و ئینجا بخوریته وه .

بۆ به هیزکردنی پوکه کان هه ویری ک بهم شیوهیه له تور دروست ده کریت: (۳) گرام ره زیانه و (۱۵) گرام پونگ بخوسیته و له گه ل (۳۰۰) گرام ئاوی تور تی که لی بکه و (۱۰) خوله ک غه رغه ری پی بکه .

٣٥- تۆپهكهلهم ، كهلهم قهمهري ، قهپنابيت .....

تۆپهكهلهم له زۆربهی شوينهكاني كوردستاندا دهچيندریت و دهكریته ناو ترشیاتهوه.

**بهكاردههينریت بو:**

- نازاری لاسهر (شقیقه).
- نازارهكاني باداری.
- نازاری جومگهكان و رهنگ ههنگهپانی ئەندامهكان.
- نازاری دل و سنگ.
- لاوازی کرانهوی گلاندهكان.

**شیوهی ئامادهکردن و بهكارهينانی:**

ئهگهر گهلای تۆپهكهلهم وهرگری و (٢) نهوهندهی خوی شهكری تهكه: شهريهتیکي بهسودو باشت بو دروست دهپیت بو سنگ. نهگهر نهو شهريهته دوونهوهنده ناوی توری سوری تیکهله کهي بو لاوازی و کزی بهسوده.

٣٦- تۆله که ، په نیره که ..... mallo flowers



تۆله که گیایه کی کیوی و به هاری و خورسکی یه . له سهه پنجهی خوی دهرویتته وه . له که نار گوندو سهه سهه رانگوتیلکه کان دهرویتت . تۆله که دۆلمه ی لی دروست ده کریت و زۆر مزرو

به تامه . ماده ی لینجه ماده و زوو هه لمین و (تاین) ی تیدایه . قه دی تا (٧٥) سم بهرز ده بیتته وه ، گه لاکانی خشت و پانن و له شیوه ی گه لامیو دایه . لاسکه که ی مه یله و سپی یه ، گولی زهردو مۆرو شین ده رده کات . تۆله که ته وای گیایو گوله کانی ده رمانه .

به کارده هینریت بو:

- دومه ل (کولاندنی گه لا وشکراره کانی و به ستنی له دومه له که) .
- سهه ئیشه و ژانه سهه ری هه میسه یی .
- زگ چوون (خواردنی به خای) .
- ئیلتیهابی سنگ (کولاندنی گوله که ی و خواردنی) .
- نازاری گوی (حه مامکردن به هه ئمی گوله که ی) .
- گه رو ئیشه .

- رهوانکه رو میز هینه (گوله کهی).
- هه وکردنی میزلدان (گوله کهی).
- کۆخه ی توندو قه بزی (گوله کهی).
- هه وکردنی گورچیله.
- رهوانی خویناوی.
- شکانی نازاری جومگه کان و باداری.
- پاککردنه وهی چاو.
- خوین به ربون.

### شیوهی ناماده کردن و به کارهینانی:

بۆ نازاری گهرو، نیو که وچک (راجی سپی) له گولتی تۆله کهی کولاو زیاد کهو غه رغه رهی پێ بکه دهسته جێ نازاره کهی دهشکی. توشبووان به قه بزی ده بی به یانیان له خورینی (۱-۲) فنجان دیمکراوهی گولتی تۆله که له گه ل یه ک که وچکی قاره ههنگوینی خۆمالی بخۆن.

له کاتی توشبوون به هه وکردنی بۆری هه واو کۆخه ی توندو هه وکردنی گورچیله و رهوانی خویناوی و هه وکردنی میزلدان، دیمکردنی گوله کانی تۆله که به رادهی (۱۰-۲۰) گرام له یه ک لیتر ئاودا به باش زانراوه.

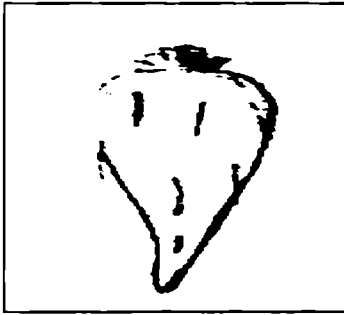
دۆشاوی تۆله که ده بیته هۆی کردنه وهی سه ری دومه ل. بۆ ناماده کردنی ده رمانیک بۆ میکرو ب کوشتنو شردنه وهی چاو به م شیوه یه



دەبیئت: (٤٠) گرام گەلای تۆلە که لە یەك لیتر ئاودا بۆ ماوەی یەك چارەگە سەعات بە هیواشی بکۆلینەو که رون بۆوه چاری پێ بشۆ.  
بۆ ئازاری جومگە کانر باداری، دۆشاری تۆلە که لەسەر شوینی ئازارە که دابنێ. تۆلە که (٢٨) گرام لە یەك لیتر ئاودا دەکۆلیندری و رۆژی (٣) نیستیکانی لی دەخوریتەوه .

پیتی ( چ )

۳۷- چه وندهر .....



چه وندهر زیاتر پینکها تهی شه کره و بو  
گده ده باش نیه. گه لاکه ی نیواران شیرین و  
به یانیان بی تامه. هه موو روژی به  
یارمه تی تیشکی خوړ شه کر دروست  
ده کات. با شترین به شه کانی دهرمانی  
گه لاکه یه تی.

به کارده هینریت بو:

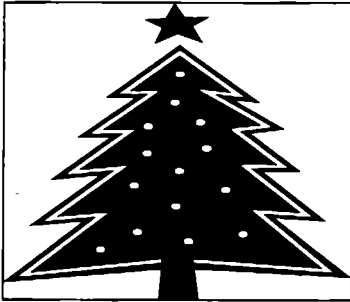
- ره وانکاره و خوین ده پالئیوی.
- نازاری گورچیله و جومگه کان ده شکینی.
- میزهینه.
- که مخوینی.
- هه وکردنی گده (خواردنی سه لکه که ی به خاری).
- سی په لاک ده کاته وه (خواردنی گه لا سوره کانی به خاری له گه ل  
سرکه).

- پشت ئیشه و نه خوشیه کانی کۆم.
- سوری چاو لا دهبات (حه مامکردنی به ئاوی گهرمی گه لاکانی).
- نازاری گوی ناهیلنی (چکاندنی ئاوی نیوه گهرمی گه لاکانی).
- چهوری لهش کهم ده کاتهوه (گه لاکهی).
- تره کین و قه لشیننی دهست و پینی مندال (پراگرتنی له ناو ئاوی نیوه گهرمی چهوه ندهردا).
- سوتان به ئاگرو ئاوی کولوو تاو گه ستوو (دامالین به گه لاکولاه کانی).
- گولی.
- هه وکردنی میزلدان.
- نه خوشیه کانی پیست.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

خواردنی گه لاکهی له گه ل ئاوی لیمۆ بۆ هه وکردنی میزلدان و نه خوشیه کانی پیست باشه. به چهوه ندهر قارهیه کی ته ندروست ئاماده ده کریت به م شیوهیه: تویکلی چهوه ندهر بتراشه به پارچهی (5) سم و وردی بکه و ئینجا له بهر هه تاو وشکی که رهوه پاشان بۆی ده تا رهنگی زهرد ده بی و له گه ل قارهدا وردی بکه و بیخۆزهوه.

۲۸ - چنار .....



چنار دره‌ختیکی جوانه‌وبه‌رزیه‌که‌ی  
(۲۰ - ۴۰) مه‌تر ده‌بیته. خاوه‌نی له‌شو  
قه‌دیکی راست و پته‌وه. میوه‌که‌ی خپرو  
درک داره و ناخوریته.

به‌کارده‌هینریت بو:

- سوتانی به ناگر (کوتانی گه‌لاکه‌ی تا ده‌بیته تۆزو پیوه‌رکردنی).
- قه‌له‌وی (ئاری چنار که له تویکل و به‌ره‌که‌ی ده‌گیریته).
- چۆک ئیشه (هه‌ویری گه‌لا تازه‌کانی).
- ته‌نگه نه‌فه‌سی (شهربه‌ته‌که‌ی).
- نه‌خۆشیه‌کانی ده‌مارو گه‌ده.
- خروو کۆخه و ئیفلیجی و گرفته‌کانی جنسی.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهینانی:

بو به‌هینرکردنی گه‌ده و قه‌له‌وی و نه‌خۆشیه‌کانی ده‌مار، ئاری ره‌گی  
دره‌ختی چنار که له چوار کیلو یه‌ک کیلو ده‌گیریته به‌کاربیننه.

بۆ گرتنی ئاوی ره گئی چنار ده بئی دوو شهوو دوو پۆژ له ئاودا  
بخوسیندری و دواي دلۆپاندن ئاره کهی یه ک مانگ چاودیری بکری، ئینجا  
دواي نهوه پۆژی یه ک فنجانی قاوه چهند پۆژیک له دواي یه ک بخوریتهوه.  
بهلام نابئی ترشی له گهژ بکری. بۆ خروو (حه ساسی) تۆوی چنار بکوتهو  
هه ویریکی لئی پینک بینه و له گهژ ههنگوین تینکه لئی که هه ر ژه مهی  
که وچکیتک دواي نان بخۆرهوه. خواردنی میوهی چنار بۆ گرفتسی جنسی  
باشه.

پیتتی ( ج )

۳۹ - جاتره motherof thyme .....



جاتره گه لاکه ی وردو مه یله وخره.  
بو نیککی خوشی هه یه. له سه ر بنجی خوی  
ده رویتته وه. کتوی و دیمی و خوړسکی یه.  
بلندیه که ی (۱۰-۳۰) سم ده بیت.  
لاسکه کانی پینچاو پینچو خواری. گه لاکه ی

باریک و سه وزو مه یله و خو له می شیه ، گولی بچوکی له وینه ی (یاس) ی  
هه یه ، (۲۰۰) سال زیاتر ده مینیتته وه. گه لاو گوله کانی ماده ی  
زووه له مینی وه (نالیمول) و (تانین) ی تیدایه . هه موو گیایه که ی  
دهرمانه .

به کارده هینریت بو:

- باداری (هه مامکردن به ناوی جاتره).
- هزگ نیشه (ناوه که ی).
- چاو نیشه (خواردنه وه ی ناوی جاتره له دوا ی پالوتن و کولاندنی).
- ددان نیشه (شردنی ناو ده م به ناوه که ی).

- بهرگري له لهش دهكات و دژي ژههراوي بونه.
- نهخوشيه كاني سهرما.
- ئارهزوي خواردن دهكاتوه .
- كوڤه و ههلامهت .
- نههيشتنى باي زگ (غازات) و گهده.
- ئارهزوي جنسى زياد دهكات.
- هوش و بيار زياد دهكات.
- پهوانسى.
- نهخوشى دل.
- عادهي ژن ريك دهخاتهوه.

### شيوهي ناماده كردن و بهكارهيتاني:

بو ئهم مه بهستانه ي سهره وه: (۱۰-۲۰) گرام له گياي وشككراوه ي جاتره بو ماوه ي (۱۰) خولهك له يهك ليتر ئاوي كولودا ديم بكه و رۆژي (۲-۳) فنجان بخۆره وه، و اچاكه كه به ههنگوين شين بكریت. يان (۱۵-۲۵) گرام له يهك ليتر ئاودا بو ماوه ي (۱۰) خولهك ديم بكه و (۵-۶) فنجان له رۆژيكدان بخۆره وه. يان (۲۸) گرام له نيو ليتر ئاودا له گهژ كه ميئك ههنگوين تيكه ل بكه و بيخۆره وه.

(۱۰-۱۵) گرام جاتره له يهك ليتر ئاوي كولودا ديم بكه و له گهژ كه ميئك ههنگوين تيكه لي بكه، بو نهخوشى تهنگه نه فهسى و گورچيله و

میزلدانو ئازاری جومگه کانو خوین بهربونی مندالان و تهرهشوی  
ناسروشتی ژنان باشه.

بو هه لوه رینی موی سهر (۲۰) غرام جاتره له یهك لیتر ئاری کولاو  
بکه و چند پوژیک. پوژی یهك جار سهری پی داماله.

### قیبینی و پارێز!

• له خواردنی جاتره دا نابیت زیاده رهوی بکریت چونکه دهیته هوی  
زیادبونی (البومین) له میزدا.



٤٠- جه عفهري ، مه عده نووس ، كه ره ویزی پومی... parsty

گه لای جه عفهري خاوهنی پرتین و چه وری و قهندو کالیسیوم و ناسنو  
ڤیتامین (a و b) یه. گه لار لاسک و بهرو ره گه کانی وشک ده کرینه وه.  
جه عفهري سروشتی گهرمی هه یه. گیایه کی یهک سالی و سه وزیه.  
ده کریتته نا، خوارده وه و تامی خوش ده کات به تایبه تی ترشیات.

به گارده هیتیریت بو:

- زور کردنی میزو زیاد کردنی شیر.
- کردنه وهی نارزه وی خواردن.
- شکاندنی بای زگو ریخوله (کولاندی توه که ی و خواردنی).
- خوینی عاده و سوپی خوین ریک ده خات.
- زهردویی و مه لاریا.
- نه خوشی مسپل و ته نگه نه فه سی.
- بهردی گورچیله و ته ره شو ی دامینی ژن.
- له وه ستانی عاده ی ژن و کچدا کاریگه ریه کی شیفابه خشی هه یه.
- به کتیریا ده کوژیت و ره وانی راده گریت.
- نارزه وی جنسی زیاد ده کات.

- کوردنەوه‌ی سه‌ری دو مه‌ل (ئه‌گه‌ر له‌ناو کحولدا بخوسیندری و له سه‌ر دو مه‌له‌که‌ دابنریت).
- که‌مخوینی و ئیسکه‌ نه‌رمه‌.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئەم مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌: (۱۵-۶۰) گرام جه‌عفهری یان په‌گی جه‌عفهری له یه‌ک لیتر ئاودا دیم ده‌کرێ و رۆژی چه‌ند ئیسیتیکانیک ده‌خوڕیتته‌وه‌.

۵۰ گرام له تۆوه‌که‌ی یان په‌گه‌که‌ی یان گه‌لاکه‌ی له یه‌ک لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی (۵) خوله‌ک ده‌کوئیندریت یان بۆ ماوه‌ی (۱۵) خوله‌ک ده‌خوسیندری و رۆژانه (۲) په‌رداخ ده‌خوڕیتته‌وه‌ له پیش نان خواردندا، نه‌وه‌ش به‌سوده بۆ باداری و لمی میزڵدان و مه‌لاریا.

مشتیک له مه‌عه‌ده‌نۆس و مشتیک له که‌ره‌ویزو مشتیک له وه‌نه‌وشه پیکه‌وه بکوئیت له یه‌ک په‌رداخ ئاودا بۆ له‌ناوبردنی کرم باشه به مه‌رجی به‌یانیان له خوڕینی بخوڕیتته‌وه‌.

به تیکه‌ل کردنی پرێک له مه‌عه‌ده‌نۆس و هه‌ندیک کل پاش چه‌ور کردنی ده‌م و چاو، هه‌لچون و تووره‌بون ناهیتیت.

### تیبینی و پارێز!

• له خواردنی جه‌عفهری خاودا نابێ زیاده‌په‌وی بکریت چونکه کوئه‌ندامی ده‌مار ده‌جوئینی .

## پیتی (خ)

٤١ - خه یار .....



خه یار میوهیه کی وهززی یه و به ده نك ده پوتیت. تویکله که ی مادده ی (سالیسیلیک نه سید) ی تیدایه ، ناوه بازرگانیه که شی (نه سپرین) ه. قیتامین (C) ی تیدایه.

به کارده هیتندرت بو:

- ژانه سه رو باداری.
- پژمین و هه لامه ت.
- تا داده به زیننی به تاییه تی له مندالدا.
- مندالبون پیش ده خات (خواردنی تویکله وشککراوه که ی).
- ده م و چاو رون ده کات.
- خروو.
- چه وری ده م و چاو.

### شیوهی ئاماده کردن و بهکارهینانی:

خه یاریکی تازه پاك ده کریت و تویکله که ی به دیوی ناوه ودا له سه ر  
ئه و نه دنامه ی له ش داده نریت که تازاری هه یه و ده به ستریت بۆ ماوه یه ک  
به تایبه تی بۆ باداری و ژانه سه ر. شردنی له ش به ئای خه یار خروو  
ناهیتلی.

ئای کولای خه یار به بی خوی بۆ چه وری ده م و چا و باشه .  
خه یار له سه ر ناوچه وان و ده ست و لاقی مندالی تادار داننی تایه که ی  
داده به زینتی چونکه گه رمی ده مژیت. ئه گه ر هه ندیک میخه ک له ناو ئای  
خه یاردا بخوسینیت و (۲۴) کاتژمیر وازی لی بینیت و نینجا  
بیپالینویت و بیخویته وه ، گرفته کانی له ش ناهیتلی و ره نگ و روخسار  
گه ش ده کاته وه .

### تبینی و پارێز!

• خواردنی خه یار بۆ ئه و نه خویشیانه زیانی هه یه ؟ (ره وانی ، زگ نیشه ،  
برینی گه ده ، برینی دوازه گری ، گرفتی به ده هرسی).

٤٢ - خووخ ، كووخ ..... peach – tree

داری خووخ داریكه له ریزی داره میوهكان، نهو داره بالایی زور بهرز نیه. دارهكهی نهرمهو زوو كرموژ دهبیته، كهه تهمنه، چهوریهك دهردهدات، گهلاكهی وهك گهلاهی بی وایه و زور تاله، تامیكی زور خووش و ئاوداری ههیه، ترشو شیرینو كهمیك تاله، به كالی تفتهو خواردنی قهیزی دروست دهكات، له پۆلی گولیهكانه.

بهكاردههیندریت بۆ:

- ژانه سهرو گیژبوون ناهیتلی.
- بهرگری له ئاوی لوت دهكات.
- لهشولار خووش دهكات (خووشردن به ئاری گهلاكهی).
- كرمو دهعبای ناو گویچكه دهرهتینی (چكاندنی ئاری پالوتسهی گهلاكهی).
- نازاری لاسهر (پۆنی خووخ).
- كوشتنی كرمی ناو ریخۆلهكان (گهلاكهی بكریتته نیوهنمهك و بنریتته سهرو ناوك).
- بهردی میزلدان و میزی خویناوی.
- هینور كهروهوی دههوارهكان (گولهكهی).
- شیرپه نجه.
- پیست جوان دهكات.

### شیوهی ناماده کردن و به کارهیتانی:

گوئی خوځ وه کو پریاسکه یهک به کاردیت بۆ کردنه وهی برینی شیرپه نجه، بۆ جوانکاری پیست، ئاوه کهی ده خریته سهه پیست تا وشک ده بیته وه چونکه کونیهله کانی پیست بچوک ده کاته وهو جوانی ده کات.

ئه گهر تۆوه کهی بهاردی و له سهه نیو چاوان بنری، گیژی و ژانه سهه لاده بات، (۲۰) گرام له گوئی خوځ بۆ ماوهی (۸) کاتژمیر بکریته یهک لیتر ئاویان هه مان بر له (۳۰۰) گرام ئاودا بکولیت پاشان بیالتیوریت، ئینجا (۵۰۰) گرام شه کری تی بکریته و بخوریته وه بۆ ئه وه مه به ستانهی سهه وه سو دی زۆره.

### تیبینی و پارێز!

• خواردنی خوځ و اچاکه پیش خواردن بخوریته و هیچی به سهه ردا نه کریته واته به گه دهی خالییه وه بخوریته.

• زیاده وهی نه کریته له خواردنیدا، چونکه ده بیته هوی برینی گه ده و ریخۆله.

## پیتنی ( د )

۴۳ - درو ، تو درك ..... bramble leaves



درو پوه کیتکی ناوی و خوړسکی به ، تا  
(۱۰) متر بهرز دهی. له بهر زوری درك  
وه كو په رژین له دهوری بیستانو باخ  
دهیرویننو ههر زوو ولات داده گری.  
به ره که هی قیتامین (C) ی تیدایه. دوو

ماده ی ترشه لۆکن که تامی ترشی ده دن بهم میوه به (ئه سید ستریک) و  
(ئه سید مالیک). درو ههر زوو پتوه دنوسیت و شت بهرنادات بو به له  
كورددهواریدا که سیک که وازی لی نه هینایت و له کۆلت نه بووه ده لئین:  
(ده لئی دروه لی نایسته وه!).

درو کاری رژینه کان که دروستکه ری ئاره قن و ژماره یان (۳) ملیون  
ده بیته له پیستی له شی مرۆقدا ریک ده خات.

به کارده هیندرت بو:

- باداری و رۆماتیزمی جومگه کان.
- نه خووشی شه کره.
- خوین ده پالیئوی (کولاندنی گه لای دروی شاخی).

- زهردوویی (دهنکه کانی درو).
- پهستانی خوین (شهربه ته کهی).
- سوریژهو مینکوته (شهربه ته کهی).
- برین دهرده کات (دانانی گه لای درو له سه برین).
- کرمی گه ده (ناوی گه لاکه ی).
- خورانو فرمیسک کردنی چاو (لاسکو گه لاکانی ده کوتری و له چاو<sup>۱</sup> ده نریت).
- پهوانی (گوله کهی).
- موو رهش ده کاتوه (کوتانی گه لاکه ی و لسی به ستنی).
- ناره زووی خواردن زیاد ده کات.
- نازاری ریخۆله ده شکیتنی.
- تا داده به زینتی.
- ناوله (شهربه ته کهی).

### شیوهی ناماده کردن و به گارهیتانی:

دۆشاوی گه لآو لاسکه کانی درو بۆ میخه کی ران و کوترانی به ره کهی له نه نجامی وهرزش کردن و رژیشتنی زۆر به سوده. شهربه تی درو بۆ نه و مه به ستانه ی سه ره وه به م شیوه یه دروست ده کریت: (۸۷۵) گرام قه ند له (۵۰۰) گرام درو بکه و به گریکی مام ناوه ندی تینیده، لیتی گه ری بۆ ماوه یه ک ئینجا رۆژی (۳) جار جاری یه ک فنجانی لسی بخۆروه.



ناماده كردنی سرکه كهشی بهم شتیهیه: له شوشهیه کی سهه ئاوه لادا  
یهك کیلو نیو درو ورد بکه، ئینجا له گه ل سرکه ی تری بیخوسینه و  
(۱۵) رۆژ دهستی لئ مه دهو مه یگوشه، ئینجا بیپالتیهو بیخوره وه  
دهنکه کانیشی به ددان ورد بکهو بیجوو بۆ پیست وشك بونه وه و زهردویی  
باشه، (۵۰۰) گرام له درو له گه ل (۸۰۰) گرام له شه کر بکوئیت  
پاشان بخوریتته وه بۆ جگه رو زراو سودی زۆره.

## پیتی ( ر )

۴۴ - ریواس ..... rhubarb



ریواس چهند جوړه ترشه لۆکیکی تیدایه. گولتیکی زۆر سوری ورد دهرده کات. له شوینی نهسته م و هه لڈیر دهرویی، له سهر پنجی پار دهرویتسه وه. مادهی (ئه نپراکون) ی تیدایه. زۆر جوړ ترشه لۆکی تیدایه که یارمه تی مژینی کالسیۆم و ناسنو فۆسفیر ده دات.

ریواس خواوهنی پرۆتین و قهندو چه وری و کالسیۆم و ناسنو قیتامینه کانی (a , b , c) یه . ته وای ریواس بو خواردن ده شیت هه تا که لاکه شی.

به گارده هیندرتت بو:

- ئیسکه نه رمه .
- نارەزووی خواردن زیاد ده کات.
- زگ نیشه (گولتی ریواس).
- بای زگو باداری (ره که که ی).

- هیلنج.
- خوین پاک ده کاته وه (لاسکی ریواسی شلک).
- زهردویی و مایه سیری.
- به هیتزکردنی بینایی.

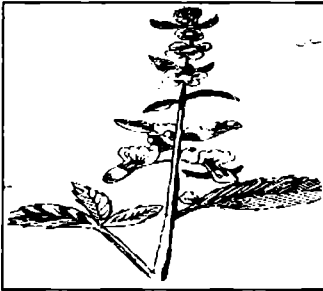
### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

بو ئه و مه به ستانهی سه ره وه: ره گه که هه لده کی شریت و وشک ده کریته وه و پاشان ده کوتریت تا ده بییت به توژو ئاوه که ی هه موو پوژی که و چکیکی چای پیش نان ده خوریته وه له به یانیاندا، یان ده کولیندریت و نیو ئیستیکان پیش نان ده خوریته وه، گولی ریواس که گولیکی زور وردو کولکنه خواردنی بو زگ ئیشه باشه، بو به هیتزکردنی بینایی چار چند دلۆپه یه که له ئاوی ریواسی خا له چار بکه.

### تیبینی و پارێز!

- ئه وانهی سنگیان دیشی و کوخه یان هه یه با خویمان له خواردنی ریواس پاریزن.
- ئه وانهی توشی ناته واری و گرفتی چالاککی جنسی بوون با خویمان له خواردنی ریواس دوور بگرن چونکه ئاره زوی جنسی که م ده کاته وه.
- نابی ریواس له قاپی مسدا بکولیندریت چونکه پوتاسیوم ئوکسالایتی POTASIUM OXALATE تیدایه.

٤٥- ریحان ..... basil



ریحان گیاه کی بۆن خوشه. له  
حهوشه ی ماله كاندا دهرویندریت، له چیاش  
دهرویت که پیتی دهگوتریت ریحانه کیویلکه.  
ریحان زۆر جۆری ههیه. ریحانی رهش له  
ههموو جۆرهکانی دلگیرتره بۆیه له

فۆلکلۆری کوردیدا هاتوه دهلیت: ریحانه رهشه خۆمی پی رهشکه م ... له  
دوای بالای تو دل به کی خوشکه م.

ریحانه کیویلکه مادهی زوو ههلمینی تیدایه. ههموو روه که به  
تهری یان پاش وشک کردنهوه به کاردیت، گوئی مۆرو سپی دهگری.  
گه لای پانهو تا (٤٠) سم بهرز دهییت، ههموو گیاه که ی دهرمانه.

**بهکاردههیندریت بۆ:**

- لابردنی نازاری کۆخه ی سهخت و وشک (خواردنهوی چای ریحان).
- گه ده بههینز دهکات (خواردنی ریحانی خا).
- بای لهش دهشکیننی و ئارهزوی خواردن دهکاتهوه.
- میکروبی زارو دهزگای ههرس دهکوژیت (خواردنی تۆوه که ی).
- دژی نازاری جومگه کانه.

- میکرۆبه کانی رهوانی ده کوژیت (خواردنی رۆنی ریحان).
- میشو قالدۆچه ده په تیننی (رشانندی ناو ماڵ به ناوی تۆزه کهی).
- نازاری لاسهر (شقیقه) ده شکیننی (گه لار گو له کهی).
- ناوساوی گورچیله کان.
- کردنه وهی سورینچک له که له که بونی پاشه رۆدا (خواردنی تۆکه کهی له گه ل هه نگوین).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

رۆنی ریحان به م شیوهیه ئاماده ده کړیت: ریحان بخه ره ناو ناوی کولار هه تا ده کولنی، ئینجا ناوه کهی بیالیته وه له گه ل رۆنی کونجی تیکه لی بکه و بیخۆره وه.

کولاندنی یه ک که وچکی چای له یه ک کتری ئاودا وه ک چای ده خوریتته وه، دهشتوانی له گه ل زه لاته ش بیخۆیت.

### تیبینی و پارۆز!

- تۆوی ریحان نابیی بکوتری به لکو راسته وخۆ بۆ ده رمان ده شی.

٤٦- رەزىانە ، بادىيان FENNL .....



ئەو رۆه کە گۆلێکی هیلکەیی سەپی  
هەیه. تۆوه کەى مادەى رۆنى ئانىسۆن و  
ئانیتۆلى تىدايه. تۆوى رەزىانە لە  
مانگە کانى گەلاوێژو خەرماناندا  
دەردە کەوئ، رەزىانە دەرمانىکى باشە بۆ  
زگ ئىشەى مندال بۆيه کوردان

گوتويانە: مالىيان پرە لە رەزىانە و منداليان بە زگ ئيشە دەمرئ.  
کولاندنى رەزىانە و دانانى لەسەر مەمک دەبیتە هۆى شير  
لئىهاتنى. رەزىانە تەواوى گىايە کەى دەرمانە.

بەکار دەهێندرت بۆ:

- کوشتنى ئەسپى سەر (تى هەلسونى رۆنە کەى).
- ژانە زگ و باى زگ (تۆوه کوتراوه کەى).
- تەنگەنە فەسى (خواردنى تۆوه کەى).
- هەلقەندنى بەلغەم (بۆنکردنى تۆوه کوتراوه کەى).
- ميز هینە (رەگە تازە کەى).
- چرکە ميزە چارە دەکات (رەگە کەى).

- ئارهزوی جنسی ژن زیاد دهكات (رهگ و لاسك و گهلاكهی).
- شههوهتی پیاو رینك دهخات.
- نهو ژنانهی ریش و گهندهموی دهو چاویان ههیه، تیدانی ئاری رهزیانه موهکانیان ناهیتلی.
- كرم دهكوژیت.
- بیئوژی ژن دینیتته پیش.
- شیر زیاد دهكات.
- سنگ نهرم دهكاتوه.
- ئازاری سپل و گورچیلوه میزلدان دهشکیتنی.
- گیرانی بوپی میز (ئاری تازهی رهزیانه).
- كهمخوینی.

### شیوهی ئامادهکردن و بهکارهیتانی:

بو نهو مهبهستانهی سهروهه: تووی رهزیانه به نهاندازهی (۱۵۰) گرام له یهك لیتر ئاودا دیم دهکریت و له گهل ههرد خواردنیکدا یهك فنجان دهخوریتتهوه.

رهزیانه و خهرته لهو کافور له ههریه کینکیان (۱۵۰) گرام له یهك پهرداخ ئاودا بکوئیندریت و ماوهی (۵) خولهك ئاوهكهی بخوریتتهوه شههوهت زیاد دهكات.

## تیبینی و پارۆز!

- ئاوی رەزیاڤه نایۆ نزیکی ده‌م و چاری پیاو بکریت چونکه ریشه‌که‌ی له‌ناو ده‌بات.
- گه‌لای رەزیاڤه بدریت به مانگا شیره‌که‌ی زیاد ده‌کات.
- رەزیاڤه له‌گه‌ل گولێ زمانه‌گا تیکه‌ل بکه‌یت بو کۆخه‌و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی باشه‌.
- ئه‌و دایکانه‌ی شیرده‌رن و توشی گیرانی بو‌ری شیر بوون نه‌گه‌ر رەزیاڤه له‌سه‌ر مه‌مکیان دابنێن ده‌بیته‌ هۆی هاتنه‌وه‌ی شیر.



پیتی ( ز )

٤٧- زالو ، نروك.....

ئەو گیایە لە شاخەکانی کرمانی ئێراندا زۆرە، خواردنی زالو پیاو بۆ  
هەمیشەیی نەزۆک دەکات. پلنگ هەر کاتێ بە سەختی بزێ خۆی بەو  
گیایە نەزۆک دەکات. هەستکردنی غەریزەیی جنسی ناژەلەکان بە هۆی  
سود وەرگرتنە لەو گیایە.

دکتۆر (بنیامین گیلورد هاوز) خۆراکناسی بەرزنی ئەمریکی  
دەنوسیت: ئەسپێکی پیشبەرکی ئوسترالیایی ناسراو بە (سیلبنت) بە  
شیوەیەکی سەیر چارەسەری خۆی بە زالو کردووە. ئەو ئەسپە لە  
پیشبەرکە یە کدا بریندار دەبێ و خاوەنەکە ی دەبیاتە دەشت و وێلی دەکات،  
لەو دۆلە شوینیکی پر لە زالو دەبینیتەو و هەموو رۆژیک دەچیتە ناو  
ناو چەند کاتژمێرێک بە تاییبەتی لاقە بریندارەکە ی دەخاتە ناو ناو بە  
شیوەیەکی کە هەردوو لاقی پر لە زالو دەبن. ئە دوا ی راپۆرتی  
چاودێرەکان دەبینن کە دوا ی چەند هەفتە یەکی ئەسپە کە چاک بۆتەو.

٤٨- زهیتون ..... olive



زهیتون درهختیکی بهرداره له کۆنترین  
ئهو روهکانه دهژمیردریت که مرۆف  
ناسیویهتی و چاندویهتی. هه موو  
جوهرهکانی زهیتونی کیتی و درک دارن. بهلام  
مائی و دهست چینهکانی بی درکن.

میویهکی خۆراکی و رۆنییه. خۆراکیکی وزه بهخشه و هه (١٠٠)  
گرامیکی (٢٣٤) کالۆری گهرمی به لهش ده بهخشیت. زهیتونی  
سروشتی خاوهنی چهوری زۆره. خواردنی بۆ ئهو کریکارانهی که له  
چاپخانهکاندا کار دهکهن پتیوسته.

خوای گهوره له قورئاندا سویندی به زهیتون خواردوه و دهفرمویت:  
(والتین والزیتون). پیغه مبهری خواش ﷺ دهفرمویت: رۆنی زهیتون  
بخۆن و خۆتانی پتی چهور بکهن.

بهری زهیتون تاك تۆوه و تویکله کهی سهوزه و بریقه داره و له کاتی  
پتی گهیشتهندا دهگۆریت بۆ رهشیکی ئهرخهوانی. له کاتی پتی گهیشتهنی  
زهیتوندا مادهیهک هیه که تامی تال ده دات زهیتون به ناوی  
(گلوکۆگلوکوسید).

به کارده هیندرتت بۆ:

- پژمین دهوہستینن (ئه گهر چهند دلۆپه په یه که له ئاوه که ی بکاته لوتی).
- هه وکردنی سورینچک (جوینی گه لاکه ی).
- نه خووشی به کانی جگهر.
- نازاری جومگه کانو نه سکه رپوت (خواردنه وهی ئاری گه لای کولای زهیتون).
- دهرده رپوی (تیکه لکردنی خو له میشی گه لای زهیتون له گه ل ههنگوین).
- تا داده به زینن و بۆ سوتاوی باشه.
- رۆنه که ی نه رم که ره وه یه و له مووی سه ر بدری به رگری له هه لوه رین و سپی بون ده کات.
- به هیژکردنی بینایی (چکاندنن رۆنی زهیتون له چاو).
- ئاری چاو راده گریت.
- به رگری له سپی بونی موو هه لوه رینی ده کات.
- شه که ره قه بزوی کیسه ی زراو هه وکردنی گورچیله کان.
- په ستانی خوین داده به زینن (خواردنه وهی چای گه لای زهیتون).
- زیپکه ی دهم و چارو دومه ل و سوتاوی به تایبه تی نه گهر نیوه نمه کینک له زهیتونی کالی لی به ستریت.
- ئیسکه نه رمه.

## شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنایی:

بۆ نه خوشی شه کره، خواردنهوهی که وچکێک له زهیته کهی به یانی و شه و پیش خهوتن، نه گهر سه لکێک سیر له ناو (۲۰۰) گرام زهیتی زهیتوندا ورد بکریت و بۆ ماوهی (۲-۳) رۆژ دابنریت، ئینجا نه و جیگایهی که ئازاری تێدایه پێی بشیلدریته سودی ده بیته بۆ باداری و ده مار و له جێ چونی جومگه .

بۆ روتانهوهی سه ر، پیستی سه ر به زهیتی زهیتون دامالدریته و به رۆژ بشۆریته بۆ ماوهی (۱۲) رۆژ باشه .

رۆنی زهیتون گهرم بکه و له شوینی پیوه دانی دوپشکی بده و، ئازاره کهی ناهیلته (۲۰) دانه گه لای زهیتون (۱۵) خولهک له (۳۰۰) گرام ئاودا بکوئینه هه تا (۲۰۰) گرام ده مینیته وه، ئینجا بیپالیوه، به ههنگوین شیرینی بکه و به یانیان له خورینی بیخۆروه په ستانی خوین داده به زینته، به یانیان (۱۰) گرام زهیتون وهک چای بخوریته بۆ ماوهی (۱۵) رۆژ شه کره ناهیلته، زهیتون به نه ندازهی (۴۰۰) گرام بخوریته بۆ به ردی زراو کاریگهره، (۱۴) مسقال رۆنی زهیتون تیکه ل به ئاوی جو بکوئینی بۆ رهوانی باشه یان (۱-۲) که وچک رۆنی زهیتون له خورینی.

## تیبینی و پارێز!

خواردنی له راده به ده ری زهیتون زیانی هه یه و ده بیته هۆی لاوازی و گهری .

٤٩- زه‌عفه‌ران ..... SAFFRON



زه‌عفه‌ران ماده‌ی (کۆلچیسین)ی تیدایه. زه‌عفه‌رانی پیوازیش هه‌یه که لاسکه‌کانی ده‌ردین و گول‌ده‌دات ئینجا گه‌لای په‌یدا ده‌بیت. گوله‌کانی زه‌عفه‌ران له‌ کۆتایی هارین یان سه‌ره‌تای پایز ده‌کرینه‌وه.

(٨٠٠) گول‌ی زه‌عفه‌ران ته‌نها (٥٠٠)

غرام زه‌عفه‌ران به‌ده‌ست دینیت. زه‌عفه‌ران خاوه‌نی (کروسین و پیکرۆ کروسین)ه‌و هه‌ندی له‌ خوییه‌کان و چه‌وری تیدایه تا (٣٠) سم به‌رز ده‌بیته‌وه و ه‌کو گوله‌نی‌رگ‌ز وایه.

به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- به‌ردی گورچیله‌و کیسه‌ی زراو و جگه‌ر.
- ده‌رده‌ میران که نه‌خۆشیه‌که‌و توشی ئیسقانی قاج ده‌بیت (تۆوه وشک کراوه‌که‌ی).
- گرفته‌کانی بن‌نوژی ژن.
- نازاری که‌له‌که‌و ده‌دان.
- هیستریا و کۆخه‌و ره‌وانی.

- سنگ ئیشه (خواردنی زه عفهران له گهله ههنگوین).
- فرمیسک و تهپی گوئی و سه ئیشه و بی خهوی (ههویری ئاوی زه عفهران).
- خوین بهربونی لوت.

### شیوهی ئاماده کردن و بهکارهیتانی:

زه عفهران به رادهی (۱۰) گرام له یهك لیتر ئاودا دیم بکهو هه موو رۆژیک (۲-۳) فنجان بخۆرهوه.

### تیبینی و پارێز!

خواردنی زه عفهران له لایه ن ژنی سك پرهوه ده بیته هۆی ئیفلجی کۆرپه له.

زیاده رپهوی له خواردنی زه عفهراندا بو کۆته ندامی ده مار (اعصاب) زیانی ههیه ههتا له وانیه جوړیک له ژهراوی بوون دروست بکات.

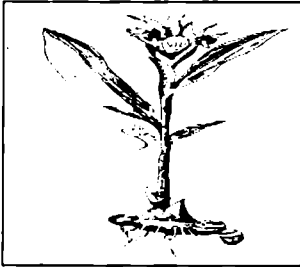
۵۰ - زهرده‌چیوه .....

زهرده چیوه له هیندا به شیویه‌ک پیۆزه که له زۆر له ئاهه‌نگه دینییه‌کاندا داده‌نریت. هیندا ه‌کان له کاتی خواپه‌رستیدا (عیبادهت) ته‌واری له‌شی خۆیان به زهرده‌چیوه داده‌پۆشن به شیویه‌ک که به له‌شی نیوه‌روت عیبادهت ده‌که‌ن.

به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- بای زگ ناهیلیت.
- نه‌خۆشیه‌کانی پیست (خواردنی دۆشوی زهرده‌چیوه).
- خۆین گیرسینه (پیوه‌کردنی تۆزی زهرده‌چیوه به برینه‌که‌دا).
- شکانی نازاری ددان و پوکه‌کان ( پیوه‌کردن و غه‌رغه‌ره‌کردن به ئاوی تۆزه‌که‌ی ).

۵۱ - زەنجەفیل ، زەنجەفیلی شامی ..... singer



ئەو گیایە خواوەنی ئەنسۆلین و هلینینە. هیندیە کان بە هۆی زۆر لەو تاییە ئەندیانە ی که زەنجەفیل هەیه‌تی لە زۆر لە خواردنەکاندا دایدەنێن. زەنجەفیل هەم بە تامەو هەم وزە بەخشە.

**بەکارده‌هێندریت بۆ:**

- گەدەو جگەر بە توانا دەکەن.
- قەبزی و هەلامەت.
- پەک کەوتن (ئیفلیجی).
- میکروب دەکوژیت (زەنجەفیلی شامی).
- تەرەشۆی دامینی ژنو هەوکردنی مندالدان (زەنجەفیلی شامی).
- سیل.

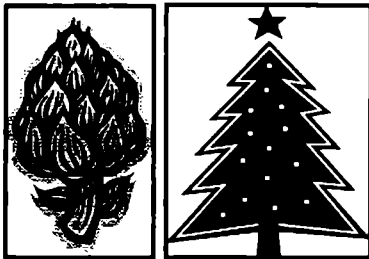
**شیۆی ئاماده‌کردن و بەکارهێنانی:**

پۆژانە یەک ئیستیکان ئاوی کولۆی زەنجەفیل بە گەرمی لە یەک لیتر ئاودا بە کاردیت. زەنجەفیلی شامی بە پیژە (۱۵-۲۰) گرام لە ئاوی گەرمدا دیم دەکری و پۆژی یەک ئیستیکان لە پیش هەر خواردنیکدا دەخوریتەوه.



پیتی (س)

۵۲- سنهوبهر، کاج .....



سنهوبهر داریکی ههمیشه سهوزی دیمیه، (۵۰سم - ۵۰) مهتر بهرز دهبیت. تویکله کهی قاوهیی مهیلهو سوره یان خۆله میثیه. گه لاکانی پتهون. سههکانیان سوژنین. گۆله کانی زهردهو

میوه کهی وشک و سهوزه. به (۳) سال بهره کهی پیده گات و رهنگیان ئاوی مهیلهو ره شه. ئه و میوهیه به زۆری بۆندارو خوش و شیرنه. گۆپکه تازه پشکوتوه کانی ئه و داره بۆ نه خوشی نه سکه رپوت باشه واته زیاده خوینی پوک و دهم و ددان به هۆی که می قیتامینهوه ده دات به خرۆکه سپیه کانی ناو خوین.

به گارده هیندریت بۆ:

- چرکه میزهو سوتانه وهی بۆری میز (شکۆفه ی گۆله تازه پشکوتوه کانی).
- به ردی گورچیله (داره کهی).
- ناره زوی خواردن ده کاته وه هه ناسه خوش ده کات.

- بئ هیزی لادهبات (حه مامکردن به ههلمی داری کاج به تایبتهتی بۆ مندالی که مخوین و لهرا).
- سیفلتیس (نه خوشی جنسی).
- رۆژینه کان و ئالوه کان (لوزتین). (که تیره ی ئه و داره که له شوینه بریندار بوه کانی دهرده چیت).
- دژی کرمه کانه (حه بی سنه و بهر).
- خوین دیتنی زۆر له ژناندا (که تیره ی ئه و داره).

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

دلۆپه ئاره کانی قه دی ئه و داره که رهق هه لده گه ری بۆ هه ناسه تنگی باشه که تا (۷) رۆژ، رۆژی یه ک دهنک قوت بدات. ده توانریت تو یکلله که ی و میوه که ی به کولاندن یان دیمکردن به کار به یئند ریت. به شیوه ی دلۆپاندن (۱۰-۲۰) دلۆپه دوو جار له رۆژیکدا به کار ده یئند ریت. له کۆندا داری سنه و بهر بۆ نه خوشی سیفلتیس که نه خوشیه کی ترسناکی جنسی یه به کار ده یئنا.

### تیبینی و پارۆز!

- ده بی خونچه ی گۆپکه ناسک و جوانه کانی کاج و سنه و بهر له به هاردا کۆبکریته وه و له جینگه ی پاک و وشک و سینه ردا هه لبگیریت.

. ده بئ له زیاده ره وی و دوباره برونه وهی ئەو ده زمانه پارێز بکریت  
چونکه هه ندیک شتی لاره کی لی ده که ویتسه وه وهک سه رگیژه ،  
نزگهره ، رشانه وه .  
. گوپکه ی تازه پشکوتوه کانی هیچ زیانیکیان نییه .

۵۳ - سونبلی خهتایی ..... angelica



سونبلی خهتایی گیایه کی بۆنداره (۱) -  
 (۱,۵)مهتر بهرز دهییت. به کهمی له شاخ  
 دهییندریت. لاسکه کانی نهستورن. گنج گنج و  
 ناوقه د بۆشن. گه لاکانی مشاری و گوئه کانی  
 بچوکن به شیوهی زهردی مه یله و سه وزن وه

چهتر له کوتایی لاسکه کانیدا دهییندریت، له مانگه کانی پوش پهرو  
 گه لاویژدا گول ده دات، ره گه کهی ئالۆزو پیچاو پیچ و خوارو بۆندارن،  
 میوه کهی له دوو دانهی وشک پینکها توه که لایه کی پانه، پیستی هندی  
 کهس بهو گیایه خرو پهیدا ده کات. سونبلی خهتایی زۆر شیوهی له  
 (گول پهرا) ده چییت. نهو گیایه چونکه هه رسکردنی خۆراک خیراتر  
 ده کات له ولاته کانی باکوری نه وروپا له گه ل خواردنه چه وره کاند  
 ده خوریت.

به گارده هیئندریت بۆ:

- هه رسکردنی خۆراک ئاسان ده کات و ده رمانیکی باشه بۆ گه ده.
- نارام که ره وهی ده هاره کانه و بۆ نازاری قۆلنج زۆر باشه.
- تاو کۆخه و به لغم ناهیلنی.

- نازاری جومگه کان دهشکیننی.
- تهرهشوی سپی دامیننی ژن چاره دهکات.
- بای زگ لادهبات.

**شیوهی ئاماده کردن و بهکارهیتانی:**

(۱۵-۳۰) گرام له رهگ یان لاسکه کهی بۆ ماوهی (۲۰) خولهک له یهک لیتر ئاری کولادا دیم بکهو یهک فنجان دوی خواردن بخۆروه. ههروهها دهتوانیت (۱۰) گرام له تۆوه کهی بۆ ماوهی پیننج خولهک له یهک لیتر ئاری کولادا دیم بکهی و یهک فنجان پیش خواردن بخۆیتسهوه. ئه گهر نهو گیایه له گهل ئه نیسۆنر تۆوی شویدا تیکهل بکهی ده بیته مایهی زیاد کردنی شیری دایک و ئه وهش له لای گیا فرۆشه کان ده سته که ویت.

یان (۲۰) گرام له رهگه کهی له یهک لیتر ئاودا بکوئینه و له گهل هه رژه مه خواردنیکدا فنجانیککی لی بخۆروه.

٥٤- سونبلی جوان valerian .....

سونبلی جوان گیایه که به به‌رزی (٨٠ سم - ١) مه‌ترو خاوه‌نی لاسکی راست و پته‌وه، کهم گه‌لایه‌و گولتی سپی و ره‌نگ پیستی وه‌ک (یاس)ی هه‌یه، ره‌گیتی زۆری هه‌یه، له شوینی شی‌دارو به‌رسیبه‌ردا ده‌رویت. ره‌گه‌که‌ی ده‌رمانه نه‌گه‌ر ده‌سته‌جی به‌کاربه‌یندریت، بو‌نیکی توندی وه‌ک بو‌نی میزی پشیله‌ی هه‌یه، خه‌وه‌ینه.

پشیله نه‌و گیایه‌یان خوش ده‌ویت و بو‌ خواردنی نارامیان لی هه‌لده‌گریت، لاسکه‌کانی ژیر خاکی به‌ ده‌رمان ده‌شیت.

به‌کارده‌هیندریت بو:

- زار ئیشه (غه‌رغه‌ره‌کردن به‌ ناوه‌که‌ی).
- نازاری جومگه‌کان و گرژبونی گه‌ده (تشنج) ناهیلنی.
- نه‌خۆشی ده‌رونی و دوو دل‌ی و دل‌ه‌کوته.
- هیستریا و فی و په‌شوکان.
- موو دینیتته‌وه (کولاندن و تی‌هه‌لسونی له‌ سه‌رو ریش).
- سه‌رگیژه (کولاندنی ره‌گه‌که‌ی).
- کۆبونه‌وه‌ی خوین له‌ میشکدا.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

سونبلی جوان به شیوهی دلۆپاندن (۱۰-۲۰) دلۆپهیه له رۆژیکیدا  
واچاکه (۸-۱۰) رۆژ ئه و گیایه به کاربهیندریت. ئه گهر تۆزی ره گه کهی  
بخۆیته وه ئه اندازه کهی نیو که وچکی چایه له ههر ژهمه خواردنیکیدا.  
ئه گهر سونبلی جوان به ئه اندازه یه کی یه کسان له گهل ئاوی گژنیژ  
تیکه لکریت و چاوی پی بشۆیت هیژی بینین زیاد ده کات و ده بیته مایه ی  
گه شهی مژۆیلکه کان.

### تیبینی و پارێزر!

به کارهینانی له راده به ده ری چاوکز ده کات و گوێچکه گران ده کات  
له بهر ئه وه واچاکه له دوا ی به کارهینانی نه خۆش هه فته یه ک تا دوو  
هه فته پشوو بدات.  
زیاده روی له به کارهینانی ئه و گیایه ژه هراوی بوون دروست ده کات.

۵۵- سیر .....



سیر گیایه کی تام تیژه وهك پیواز. بۆنیککی ناخۆشی ههینه، له زۆر کۆنه وه ناسراوه، هه مییشه وهك خۆراکیکی به سود جیگای په سندی گشتی بووه. له کۆنا سیر ده رمانی

هه موو نه خۆشیهك بووه. به قسهی (هرودود) ئهو به ندانهی كه ئه هرامه ككائی میسریان پی دروست ده كردن ریژه یه کی زۆر سیریان ده دانئ تا وزه ی له شیان زیاد بكات. سرکه ی (چواردز) له سیر دروست كراوه كه گوايه له كاتی بلاوبونه وهی تا عونی گه وری شاری (تولوز) ی فره نسا له سالی (۱۶۲۸-۱۶۳۱) كه خه لكه كه ی هاتنه كه مبوون، هه ندیک هه بون كه كه لوبه لی پیاوانیان ده دزی، حاکمی شاریش له مانه وهی ته مانه دا سه ری سوپما له به رانبه ر ئهو نه خۆشیه دا له به ر ئه وه بریاریدا به زیندویی بیان سوتینئ. دزه كان بۆ ئه وهی خۆیان له مه رگی حه تمی رزگار بکه ن، نه یئنی خۆیان ده درکینن كه سرکه ی سیریان خواردوه له دوا ی درکاندنئ نه یئیه كه ش له داریان ده دن. ئهو سرکه یه تا ماوه یه کی زۆر له به رانبه ر نه خۆشیه بلاوه كان به رگری ده كات. خه لك ده ست وچاوی خۆیانی پی ده شۆن یان له ماله وه دا ده یسوتینن یان له شوشه ی بچوکی ده كه ن و له كاتی بی هۆشیدا هه لی ده مژن.



به كاردههیتندرت بۆ:

- تاعون و به له كی و مه لاریا.
- كرم ده كوژیت به تایبه تی كرمی (نه كسیۆرپ و نه سكارس).
- دژی هه و كرده (سر كه ی سیر).
- خوین ده پالئویت و په ستان داده به زینتی.
- دل به هیز ده كات.
- ده بیته هۆی دروست كردهی ماده دی (نه لیسین) كه خاوه نی زۆر له نه نزیمه كان و قیتامینه كان و هه ندیک هۆرمونی جنسی به .
- ته نگه نه فه بسی.
- گه روو لوت و سنگ.
- دومه ل و میخه ك و كه وان (دانانی سه لكه سیرینگی خا و له سه ری هه تا له ناوی ده بات).
- هه لامه ت (خواردنی سیرو میوژی په ش به كوتاوی).
- باداری و خوینی زۆر .

شیوهی ئاماده كرده و به كار هیتانی:

بۆ ئه و مه به ستانه ی سه ره وه، سیری خا و به كار یینه. ده توانیت بۆ نه خویشی ده ره وه (۲-۳) سه لكه سیر ورد بكه یه ت و له گه ل یه ك په رداخ نا و یان شیر بیخو یته وه. بۆ لابه رده ی كریژی سه ر، چوار سه لكه سیر

پاش کوتان بخره ناو شوشه یه کی پر له سپرتۆوه تاكو (۱۰-۱۵) رۆژ له بهر ههتاو دايبینی، ئینجا سه ره که ی داپۆشه و پاشان له سه ر تی هه لبسو.

مه ره مه یتک له سیر دروست ده کریت بۆ تازاری سنگ به م شیوه یه :  
یه ک سه لکه سیر به پارچه ی ورد قاش بکه و به نه ندازه ی خۆی وازه لینی  
تیکه ل بکه و که مه یتک تینیده ئینجا وازی لی بیته تا سارد ده بیته وه .  
ئینجا سنگ و ملی پی داماله .

**دروستکردنی سرکه ی چواردز به م شیوه یه :**

☞ سرکه ی سپی چوار عه یاره .

☞ نه مه سنتین، گۆل مریه م، پنگ، مه رنه موشی شاخی هه ریه کیک  
له وانه نیو عه یاره .

☞ گۆله وشککراهه کانی نستۆخۆدۆس سی عه یاره .

☞ سیر دودانه .

☞ میخه ک (۲۰) دانه .

☞ کافور (۳,۵) غرام .

۵۶ - سپیناخ SPINAGE .....

سپیناخ به ماده كانزاییه كان دهوله مهنده. مادهیه کی لینجی زۆری ههیه. ههروهها مادهی شه کری ههیه و وزه بهخشه. ناسن و یۆدیشی تیدایه. زوو له خویندا شی دهبیتهوه.

خانم (دکتۆر شاولوت دوان پور) که تهمهنی (۱۱۱) سال بوو، زۆری تهمهنی خۆی له خواردنی سپیناخ دهزانی.

سپیناخ خاوهنی ڤیتامین (A و B<sub>1</sub> و B<sub>2</sub>) ه، هۆرمۆنیکی ههیه به ناوی (سکرتین) که شلهیهک دروست دهکات و نهویش دهبیته هۆی ههرسکردنی خۆراک، سپیناخ تا (۵۰) سم بهرز دهبیته و گهلاکهی پانه و تۆهکهی ورده.

بهکاردههیندرتت بۆ:

- خروو (ناوی سپیناخ).
- ئیسکه نهرمه.
- بۆنی ناخۆشی زار ناهیتلی به هۆی ههبوونی کلۆروفیلی زۆر.
- نازاری جومگه كان دهشکیتنی (ئاوهکهی).
- نازاری گهستن و پیوهدانی میروه كان ناهیتلی (به دانانی لهسه و شوینی نازاره که).

- لاوازی و سیل (خواردنه‌وه‌ی ناوی کولای سپیناخ).
- شیرپه‌نجه چونکه خرۆکه‌ی سوری خوین زیاد ده‌کات.
- ژنی دوو گیان، چونکه ماده‌ی ناسنی هه‌یه‌و ده‌چیتته ناو جگه‌ری کۆرپه‌له‌و خرۆکه‌ی سوره‌کان دروست ده‌کات.
- زه‌ردویی.
- کۆخه‌ر ده‌نگ نوسان و په‌له‌ی ده‌م و چاو.
- تینویه‌تی ده‌شکیینی.

### شیوه‌ی ناماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

یه‌ک مست سپیناخ و یه‌ک مست جه‌عفه‌ری و یه‌ک دانه‌ گێزه‌ر ورد بکه‌و هه‌م‌ویان لیکده‌و له‌که‌میک ناودا بۆ ماوه‌ی سه‌وت کاتژمیر بیانخوسینه‌و له‌دوایدا بی پالئوه‌و بیگوشه‌ . هه‌ندی‌ک ناوی سیوو هه‌رمی یان تری‌ی لسی زیاد بکه‌و ئیواران بیخۆره‌وه‌.

دیم کردنی سپیناخ بۆ زه‌ردویی باشه‌و به‌رگریش له‌ وشکبونه‌وه ده‌کات .

### ناماده‌کردنی زه‌لاته‌ی سپیناخ به‌م شیوه‌یه‌یه‌:

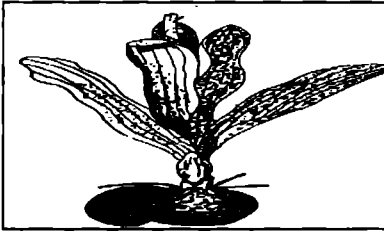
لاسکه‌کانی له‌ لقه‌کانی جیابکه‌ره‌وه‌و ورد وردی بکه‌ خوینی تیبکه‌و رۆن زه‌یتون و سرکه‌ی لیزیاد بکه‌و له‌گه‌ل په‌تاته‌ی کولار به‌کاری بینه‌.

بههۆی هه بونی مادده کانی سپیناخ ره وانکه ریکی گونجاوه و بو ئه وه  
مه به ستهش دیمکردنی تۆوی سپیناخ به رادهی (۵-۱۰) غرام بۆیه ک  
فنجانی ئار زۆر به سوده به تایبهتی بو زهردویی.  
ئاوه کولاره خهسته کهی نه گهر له گهل که می ئاری تر تیکهل بکری و  
له دهه وچاو ههل بسووری بو په له و راوی دهه وچاو به سوده.

### قیبینی و پارێز!

بههۆی بونی (أكسلات) له سپیناخدا نابێ بدری به و که سانهی که  
بهردی زراو یان ئاوساری جومگه کانیاں ههیه.  
هه لگرتنی سپیناخ بو ماوهیه کی زۆر باش نیه چونکه زوو خراب  
دهییت .

۵۷- سالمه .....



سالمه گیایه که له شوینه  
سارده‌کان و دەم میترگه‌کاندا هه‌یه.

به‌کارده‌هیندرت بو:

- هه‌لوه‌رینی مووو خورینکه (حصبه).
- هه‌وکردنی گورچیله‌و میزندان.
- ده‌ماره‌کان به‌هیز ده‌کات و هه‌لامه‌ت ناهیلی.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

ئه‌و گیایه له‌گه‌ل پۆنی گوئی سور یان پۆنی زه‌یتون تینکه‌ن کریت  
به‌رگری له هه‌لوه‌رینی موو ده‌کات .

۵۸- سیری زهرد .....

سیری زهرد گیایه کی ده‌رمانی یه. هه کیم و زانای به‌ناوبانگ (جالینوس) ده‌لئت: خواردنی سیری زهرد مرۆڤ له شه‌له‌لی ده‌ماغ ده‌پاریزیت چونکه ده‌بیته هۆی پالپتوه‌نانی بای ناو ده‌ماغ له سه‌ره‌وه بو خواره‌وه، سیر زۆرجۆری هه‌یه به‌لام باشت‌رینیان نه‌و سیره زهرده‌یه.

به‌کارده‌هیتدرتت بو:

- شه‌له‌لی ده‌ماغ.
- تارمایی و لیتایی چاو لاده‌بات.
- نازاری گوچکه ده‌شکینن (خوساندنی تۆزی سیری زهردو لیتسانی له بناگوئ).
- سه‌ر ئیشه‌ی نه‌و مندالانه‌ی که تازه له‌دایک ده‌بن.
- شه‌وکویری و نازاری ئیسک و جومگه‌کان.

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

بو شه‌وکویری و تارمایی چاوو سه‌رئیشه، شه‌وی (۲) که‌پسول له سیری زهرد ده‌خوری، نه‌گه‌ر نیو که‌وچکی چا له سیری زهردو (۲) که‌وچک له جۆی هارپراو تیکه‌ل بکریت به‌یانیان پیش نان‌خواردن بخوریت بو نازاری جومگه‌کان (نقرس) و نازاری ئیسک و خوین به‌سوده.

پیتی: ( ش )

۵۹- شاتره ، شاترهج.....FUMITORY

۴



ئهو گیایه به عه رهبی نازناری  
روه کی خوینی بو دانراوه. گیایه کی  
ئه ئفی و یه ك ساله یه، له زویه به یارو  
که لاره کانداه پرویت . ۱۵-۵۰ سم بهرز  
ده بیت. گه لاکانی وردو مشارینو

رهنگیان سهوزی مه یله و خۆله میتشیه، گۆله کانی ئه سهری و سورن.  
لاسه کانی ناسک و راست و گنج گنجن، به ره که ی خره. هه موو گیایه که  
خوی جگه له ره که کانی دهرمانه، بۆنیککی تیژو تامینکی تالی هه یه.  
ژماره ی خروکه سوره کانی خوین که م ده کاته وه . خاسیه تی دهرمانی زیاتر  
له گه لاکه ی دایه .

به گارده هیندرت بو:

- گولی.
- ناره زوی خواردن ده کاته وه.
- نه خوشیه کانی پیست و گیرانی بۆری جگه ر.
- خوین ده پالیویت.

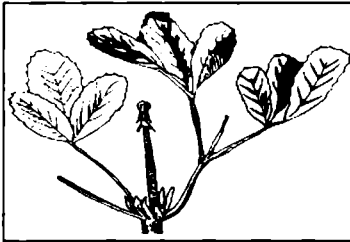


- بیزو كردن و مه‌گیرانی و به‌لغهم (خواردنی شاتره له‌گه‌ل سرکه).
- هیزی بینایی زیاد ده‌کات و فرمیتسك راده‌گری (ئه‌گه‌ر تۆزه‌که‌ی وه‌ك سورمه‌و کل به‌کاربه‌یتندریت).
- ره‌وانی (خواردنه‌وه‌ی ئاوی شاتره).
- زه‌ردویی و پشانه‌وه‌ی زه‌رداو.
- گرفته‌کانی عاده‌ی ژن.

#### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

دۆشاوی شاتره به‌ راده‌ی (۲-۴) گرام له‌ پۆژینکدا ده‌خوریته‌وه، ناوه‌ کولاره‌که‌ی (۲۰-۲۵) گرامه‌ له‌ یه‌ك لیتر ئاوداو خواردنه‌وه‌ی نیستیگانیکه‌ له‌ دوا‌ی هه‌ر ژمه‌ خواردنیکدا، (۲۸) گرام له‌نیو لیتر ئاوی کولودا دیم ده‌کریت، هه‌ر (۳) کاتژمیر جاریک یه‌ك نیستیگان ده‌خوریته‌وه.

٦٠- شملى ، شه مپله .....



شملى گيايه كى يهك سالى يه ، (١٠-  
١٥) سم بهرز ده بپت ، لاسكه كانى  
ناسكو و راستن ، گه لاکه ی سینگۆشه یی و  
سه وزو زۆرن. له نزيك گه لاکانى كۆتايى  
گولى سپى مه يله و زهرد ده روپت.

به ره كه ی تنها له ده زمانسازيدا به كاردپت كه رهنگى قاوه یی مه يله و  
سوره ، نه و به ره بۆنيكى تيژو تاميكي تالى هه يه ، بۆ قه له وى ژنانو  
خه لكى زۆر لاواز به سوده ، بۆ نه وابه ی كاری گران ده كه ن باشه ، تۆوه كه ی  
به هۆى نه نزيك ده توانى قهندى تپكه ل (مركب) به قهندى ساده  
بگۆرپت ، تۆوه كه ی چونكه بۆنيكى ناخۆشى لى دپت وا چاكه له گه ل  
گيا بۆن خۆشه كانى تر به كاربه يندريت ، نه و ژنانه ی ده يانه وى  
منداله كانيان موودار بن با له گه لای شملى زۆر بخۆن.

شملى خاوهنى نه و ماددانه شه : چه وری ، قهند ، فۆسفۆر ، ڤيتامين A ،  
كۆمارين و تانين. نيشتمانى بنه رده تى نه و گيايه ش قه راغه كانى رۆژ  
هه لاتى ده رپای سپى ناوه راسته و ئپست له كوردستانى خۆشاندا  
ده روپندريت.

به‌گاردده‌هیندرت بو:

- شیر زیاد ده‌کات (پۆنی شملی).
- ناره‌زوی خواردن ده‌کاته‌وه.
- قه‌له‌وبونو نازاری جومگه‌کان (خواردنه‌وه‌ی شه‌ریه‌ته‌که‌ی).
- که‌م خوینی (تۆه‌که‌ی، چونکه‌ خاوه‌نی فۆسفاتی زۆره‌).
- کردنه‌وه‌ی سه‌ری دومه‌ل (مه‌ره‌مه‌یک له‌ هه‌ویری تۆی شملی).
- شه‌کره (تۆه‌که‌ی).
- سیل (تۆه‌که‌ی).
- میز زیاد ده‌کات (گه‌لاکه‌ی).
- بی‌نویتی ژنان ده‌کاته‌وه (خواردنه‌وه‌ی ئاوی شملی کولاو پۆی)
- (۲-۳) فنجان پێش کاتی عاده‌).
- به‌هیتزکردنی مو (دۆشاری گه‌لاکه‌ی).
- مندال بون ئاسان ده‌کات (خواردنه‌وه‌ی ئاوی گه‌لائی شملی).
- شه‌وکویری و ئیسکه‌نه‌رمه (پۆنی تۆی شملی به‌ هۆی هه‌بونی
- ئیتامین A).
- مایه‌سیری.
- به‌هیتزکردنی مندالدان (توانایی ده‌دات به‌ مندال‌دانی کچانی
- تازه‌بالغ له‌ کاتی عاده‌دا).
- ته‌نگه‌نه‌فه‌سی و هه‌لقه‌ندنی به‌لغهم.

- گرتی جنسی (خواردنهوهی یهك فنجان شهربه تی شملی له هه موو رۆژیکدا).
- گه وره بونی مه مك (به تایبه تی بۆ ئه و كچانه ی كه له كاتی بائغ بوندا مه مكیان بچوكه).
- دو مه ل.

### شیوهی ئاماده كردن و به كار هێنانی:

خواردنهوهی شملی (۴۰-۱۲۰) گرامه له یهك لیتر ئاودا، دلوپاندنه كهی (۲۰-۴۰) دلوپه یه دوو جار له رۆژیکدا، بۆ نه خوشی شه كهوه سیل یهك كه وچکی چیشته تۆوی شملی له دوو فنجان ئاودا بكوئینه تا یهك فنجان ده مینیتته وه، هه موو رۆژیک به یانیان له خورینی ماوهی یهك ههفته بیخۆره وه و (۲) ههفته وازی لی بینه و دوباره یهك ههفتهی تر درێژهی پی بده ره وه تا چاك ده بیت.

شملی نه گهر له گه ل هه نگویندا بكوئینی بۆ كه م خوینی باشه. له تاقیگه دا ده ركه وتوه كه رۆنی شملی رۆلێکی بالای هه یه له زیاد كردنی شیري ژندا، ئه و ژنانه ی شیریان كه مه رۆژی (۲۰) دلوپه له و رۆنه بخۆن شیریان زیاد ده كات.

بۆ ئه و ژنانه ی كه له عاده ده كه ون و توشی سور هه لگه رانی ده م و چار یان به رزبوونه وه ی پله ی گه رمی له شیانو عاره ق كردنه وه ده بن له نه نجامی نه مانی هۆرمۆنی (ئیسترۆجین) كه هیلكه دان ده ری ده كرد زۆر

باشە، لە شملی دا مادەي (دیۆسجنین) هەیه که رژۆلی نیستەرۆجینه که دەبینیت و ژن لەو گرتە رزگار دەکات.

بۆ نەخۆشی شەکرە، خواردنی (۱۰۰-۱۱۵) گرام شملی رۆژانە دەبیتە هۆی دابەزینیکی ئاشکرا لە شەکری گلوکۆزی ناو خۆین هەرەها دەبیتە هۆی دابەزینی کۆلیستەرۆلی ئەو جۆرە نەخۆشانه.

مەرهمی شملی بەم شێوەیە نامادە دەکریت: شملییه که لە گەل شتیکی چەور وەک وازە لین تیکەل دەکریت و بۆ ئەوانەي سەرمايان بپوه ژیر پێیانی پێ چەور دەکەن و بە پەرۆیه کی ئەستور تا بەیانی دەبەستریت، چەند جارێک ئەوه دوبارە دەکریتەوه بە پێی پێویست. وچاکە ئەو مەرهمە تۆزی سیر یان ئاری پیوازی لە گەل بکریت، کاتیکیش شیر لە مەمکدا دەوستیت موشەمای شملی بۆ دەکریت تیکەل بە تۆزی پاقلەو هەنگوین و نەعناو رەنی کەتان و پۆن گەرچەک بە شێوهی هەویریش بۆ دۆمەل بە کار دیت.

بە شێوهی کۆلاندن (۲۸) گرام لە تۆوه کەي لە نیو لیتر ئار دادە کۆلیندری و نیستیکانیتک چەند جارێک لە رۆژیکدا دەخوریتەوه، بۆ زیاد بونی شیر وچاکە لە گەل شملیه که نۆک یان کونجی لە گەل هەنگویندا بە کاریت و رۆژانە (۱-۲) فنجان شەربەت و تۆوه که پینکەوه بخوریت.

٦١- شوید .....



شوید گیایه کی بۆنداری یه ك سائله یه .  
بهرزیه كهی (٢٠-٥٠) سم ده بیست ،  
لاسكه كانی سهوزیكى تیرنو گه لاکه ی  
كولكداره . گوله كانی چه تری و زهردن و  
میوه كهی به شیوه ی ده نكۆله ی پانه و زۆر

به ره زیانه ده چیته ، به لام به هۆی تامی تیرو شیوه ی میوه كهی كه میوه ی  
ره زیانه هیلکه یی یه جیا ده کریتته وه .

شوید به هۆی هه بوونی مادده ی کالۆری وزه به له ش ده به خشیت .  
یارمه تی هه رسکردنی خۆراك ده دات ، گرفته كانی ده زگای هه رس ریک  
ده خات ، خاوه نی فیتامین ( C ) یه و ریژه یه کی زۆری له هۆرمونی ژن  
تیدایه .

به گارده هیندرت بۆ:

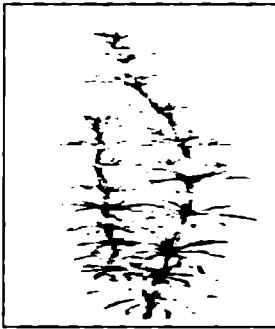
- بهرسیچکه و دلّه کزه .
- رشانه وه ی مندالۆر هیلنج .
- شیر زیاد ده کات و بۆ قه لهوی باشه .
- بهردی گورچیله و میزڵدان دینیتته خواری .

- نازاری قۆلنج و پشت دهشكینی (خواردنهوهی ئاری گهلای كوتراری تازهی شوید).
- بهرگری له خراپ بوونی خۆراك دهكات.
- تام خاری و بوئی ناخۆشی گوشت ناهیللی (كولاندنی گوشت له گهل شوید).
- ئارهزوی جنسی ژن زیاد دهكات.
- سوتانهوهو برینی گهده.

#### شیوهی ئامادهكردن و بهكارهینانی:

نیو كهوچكى قاوه له دارهكانی شوید بو ماوهی (5) خولهك له یهك فنجان ئاری گهرمدا دیم دهكریت، (2) جار له رۆژیکدا دهخوریتهوه، بهرهكهی دهتوانیت به شیوهی دیمكودن (4-8) میسقال له یهك لیتر ئاودا بنۆشید، بهلام چاكتز رایه كه ئاوه كولیندراوهكهی بخۆیتتهوه به بری (5-100) گرام .

٦٢- شیر په‌نیر .....



شیر په‌نیر له دامینسی بی‌شه‌لانه‌كانو  
پاوانه‌كانو كه‌ناری جاده‌كان ده‌رویت، له‌سه‌ر  
پنجی خۆی شین ده‌بیته‌وه، به‌رزیه‌كه‌ی (٦-٢٠)  
سم ده‌بیته‌و خاوه‌نی لاسکی تاك و نه‌رم و  
له‌رزۆکی بی‌كۆلكه، گه‌لاكانی لایشه‌یی و  
باریک و سه‌وزی تیرو به‌شیوه‌ی ده‌سكه‌گول

كه‌وتونه‌ته ده‌وروبه‌ری لاسك، گۆله‌كانی زه‌رد و پۆشن و زۆر به‌چوكن، بۆنی  
وه‌ك بۆنی هه‌نگوینه، سه‌ری قه‌ده‌كانی گۆلدارن، گۆله‌كانی دوای چه‌ند  
مانگیتك خاسیه‌تی خۆیان له‌ده‌ست ده‌ده‌ن. شیر په‌نیر له‌كۆندا بۆ ئازارو  
بی‌هۆشی و فی‌به‌كارده‌هات، ئه‌ورپۆش به‌هیوركه‌ره‌وه‌ی كۆته‌ندامی  
ده‌مارو ده‌زگای هه‌رس داده‌نریت.

شیر په‌نیر زیاتر له (٣٠٠) جۆری هه‌یه، ئیتامین (C) و جۆره‌كانی  
(B) ی تیدایه، ئه‌و گیایه‌ بۆ دروستکردنی جۆریکی په‌نیر كه‌ په‌نگ و  
تامی ئه‌وی هه‌یه به‌كار دیت.



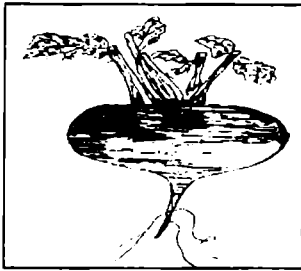
**به کاردههیندریت بو:**

- یارمه تی هه رسکردنی خۆراك ده دات.
- خواردنی له گه ل کاکله گوێز مرزۆقه له و ده کات.

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

(۱۵ - ۳۰) گرام له سه ره قه ده گو لداره کانی بو ماوه ی (۶) خوله ک له یه ک لیتر ناوی کولادا بکوئینه و له کاتی پزژئاوادا یه ک فنجانی لی بخۆره وه .

۶۳ - شیلیم .....



شیلیم پرۆتین و کالسیوم و فوسفور و ناسن و ڤیتامین (C,a) ی تیدایه. شیلیم گهرم و تهره و پینکهاتهی زۆری شیرینی یه، کاربوهدراتی زۆره و زه به لهش ده به خشکی، خاوهنی شه کری سروشتی یه. دژه به کتریایه کی به هیژه. درهنگ خراب ده بی.

به گارده هیئدرت بو:

- دوومه ل (دۆشاوی شیلیم).
- به هیئزکردنی بینایی (ماده سپییه که ی).
- میز هیئنه (لاسکه ناسک و پی نه گه یوه کانی).
- فری دانی به ردی میز لدان.
- مندالدان تامادهی ئاوس بوون ده کات.
- تازاری جومگه کان و ئاوسانی سپل.
- سه رما خواردن و تازاری سنگ و کوخه ی وشک.
- جگه ر به هیئز ده کات و خلته هه لده قه نی.
- گولی ناهیللی و کرم و ڤایرۆس ده کوژیئت.

- غه‌ریزه‌ی جنسی زیاده‌کات.
- ده‌ستر لاقی قه‌لشیو (به خسته‌نه ناو ئاوی شیلم).

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:**

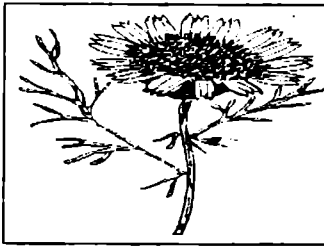
شیلم به خاوی و به کولاری ده‌خوریت و گه‌لاکه‌ی ده‌کریت به یاپراخ.

**تیبینی و پارێز!**

- توش بوان به نه‌خۆشی (گواتر) نابێ شیلم بخۆن.
- بو نه‌خۆشی شه‌که‌ه زیانی نیه.

## پیتی ( ع )

٦٤- عاقرقه رجا ، گوئه دهوری ..... pillitory of spain



عاقر قه رجا خاوه نی (ئه سید پیریك)ه، له ناوچهی سه رده شتو هه ورامان و قوتورو مه هابادو پیننجوین و بیجارو دیوانده ره دهرویت، په ره ی گوئه که ی و ناو گوئه که ی زور ده رمانه، گیای لاسکه کانی وه کو شوید وایه، گیایه کی وردو ده رزیده یی هه یه، زیاتر ره گه که ی ده رمانه.

به کارده هیندریت بو:

- فی و رژی نی ده ره قی (غده الدرقيه).
- گه شکه ی مندال (له گه ل شیری دایک تیکه ل بکریت).
- به هیز کردنی ده ماری ده ماغ و قولنج.
- نازاری جومگه کان ده شکی نی.
- له رزۆکی (عاقرقه رجا + ره گی هیزۆ).
- زمان گیران و قسه بو نه هاتنی مندال.
- باداری و نازاری ددان.

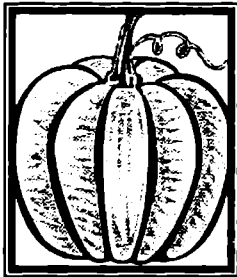
**شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:**

هه کاتی ئه و گیایه بچویت، گهرمی زیاد ده کات و ته ریسه ک له ناو زاردا دروست ده کات ئه وهش ده بیته هزی شکانی نازاری ده ان و باداری. بو نازاری ئیسک و جومگه کان به م شیوهیه: عاقر قهرحه + به بیونه + رهشکه + به هار نارنج + ئه فتمبۆن به یه کسانی بکولیندرین و وهک چای بخوریته وه، ئه و مندالانهی له قسه کردندا زمانیان ده گیریت ژهمی به قهدهر یه ک سانتیمه تر بخوریته ژیر زمانیان و بیمژن چاک ده بنه وه.

پیتی ( ك )

٦٥ - کدو ، کولهکه .....

کدوی سهوز یان کدوی دۆلمه خاوهنی پرۆتین و چهوری و قهند و



کالسییۆم و ناسۆن و  
ڤیتامینه کانی (a,b) یه ،  
کدوه ئیسکه یان کدوی  
حه لۆایی ڤیتامین (a) ی  
تیدا یه و شیله ی تۆره که ی

ئه گهر له شیر یان ئاودا بکولینری و بخوریتتهوه ، نازار دهشکینی .

پزیشکیکی یابانی کدوه ئیسکه به مایه ی دریژبوونی ته مهن دهزانی ،  
کوله که زهردهش جوړیکی تری کوله که یه و بۆ بهردی گوچیله سودی  
زۆره و ئاوه که ی ده خوریتتهوه ، گه لای پانه و گولای زهرده و بهزه ویدا  
بلاوده بیتهوه .

به گارده هیندرت بۆ :

- سوتان و خوران و کوتران .
- پاک کردنه وهی خوین و خانه کانی له ش .
- میز هینه و چهوری خوین داده به زینی .

- شه‌کره و قه‌بزی (شیله‌ی تۆوی کدو).
- چاو ئیشه و گوێ ئیشه (چکاندنی ئاوی کدوی ته‌رو خاو).
- گه‌روو ددان ئیشه (غه‌رغه‌ره‌کردن به ئاوی کدوی ته‌رو خاو له‌گه‌ڵ که‌مێ ئاوی لیمۆ).
- هه‌وکردن و تینویتی (تویکلی کدو).
- مایه‌سیری (تویکلی وشکی کدو).
- خوین به‌ریونی میشک و سنگ (تویکله‌که‌ی).
- خوین ده‌گیرسینی (دانانی کدوی کوتراو له‌سه‌ر برین).
- بێ‌خه‌وی (پۆنی تۆوی کدوه ئیسکه).
- نه‌خۆشی کدویی (تۆوی کدو).
- کرم ده‌کوژیت.
- قه‌له‌وبوون (تۆوه‌که‌ی).
- سوتانه‌وه‌ی بۆری میز.
- سیل (تۆوه‌که‌ی).
- گه‌ده‌و پشانه‌وه.

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

کدو له پاک کردنه‌وه‌ی خوین و خانه‌کانی له‌شدا پۆلێکی بالای هه‌یه چونکه پۆژانه (٤) غرام له پۆتاسیۆمی له‌ش به‌هۆی کونیله‌کانی پیسته‌وه ده‌روات، به‌لام کدو خاوه‌نی ریژه‌یه‌کی زۆر له‌و پۆتاسیۆمه‌یه و به

چاکی ده‌توانی که مېبونی پۆتاسیۆمی له‌ش قه‌ره‌بوو بکاته‌وه‌و چالاکی خانه‌کانی له‌شو پاککردنه‌وه‌ی خوین به‌هۆی گورچيله‌کانه‌وه‌ کاریگه‌ر بکات.

کدو توێکله‌که‌ی و تووه‌که‌ی ده‌رمانه‌ ، تووی کدو باشترین ده‌رمانی نه‌خۆشی کدو نه‌و تایبه‌تمه‌ندیه‌ش له‌و په‌رده‌ ناسکه‌ سه‌وزه‌ی که کاکله‌که‌ی داپۆشیوه‌دا هه‌یه‌ .

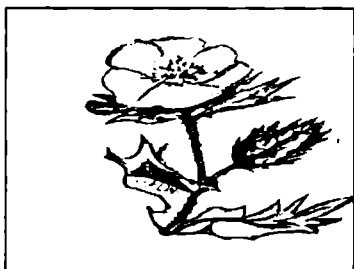
کدو بۆ کوشتنی کرمه‌کان به‌م شیوه‌یه‌: خواردنی ( ۲۵ - ۵۰ ) غرام و واچاکه‌ که کاکله‌که‌ی بکوتری و له‌گه‌ڵ هه‌نگوین تیکه‌ڵ بکری، دوا‌ی ( ۵ ) کاتژمیر تا ( ۴ ) رۆژ ره‌وانکاریکی به‌هیتز ده‌رده‌چیت و ته‌واری کرمه‌کان دینیتته‌ خواری.

ئه‌گه‌ر که‌سانی توش بوو به‌ به‌ردی زراو ( ۳ ) سالن رژیمی کدوی سه‌وز به‌ کار بینن پینستیان به‌ نه‌شته‌رگه‌ری نابیی به‌لام ده‌بێ نه‌خۆشه‌که پارێز له‌ گوشت بکات.

هه‌ویری که له‌ گه‌لای تازه‌و گوشتی کدو دروست ده‌کریت نازاری سوتانو کوتران و خروی ساده‌ی ده‌وری پیست ده‌شکینێ .



٦٦ - كلوكه بۆگه‌نیوه ، گولانه سووره ، شه‌قاییق .....



له گولنه وشك كراوه‌كانی ئه‌و گیایه  
سود وهرده‌گیریت، گولنه‌كانی دوا‌ی وشك  
كردنه‌وه‌یان ره‌نگی خویان له‌ ده‌ست  
ده‌ده‌ن، گه‌لا‌كانی سه‌وزی زه‌رد باون.

گرنگی ئه‌م گیایه ره‌گه‌كه‌یه‌تی ئینجا  
تۆوه‌كه‌ی ئینجا گولنه‌كانی ئینجا گه‌لا‌كانی، ئه‌و گولنه سوورو زه‌ردو  
سپی و په‌مه‌یی و جو‌ری تریشی هه‌یه، له‌ نیو ده‌غل و داندا ده‌پو‌یت.  
له‌ گه‌ل گولنی خاش خاشدا یه‌ك بنه‌ماله‌ن.

به‌كارده‌هیندریت بۆ:

- نه‌خۆشی (ذات‌الجنب).
- كۆخه‌ره‌شه‌و به‌لغهم.
- ئیشی چاو (نیوه‌نمه‌كینه‌ له‌ گولنه‌كه‌ی).
- ددان ئییشه‌و نازاری جومگه‌كان.
- فئو ده‌مارگیری و هه‌لچوون و هیلاکی میشك.
- سكه‌چون (گول و گه‌لا‌كه‌ی).

### شیوهی ناماده کردن و به کارهیتانی:

بۆ کۆخه و به لغهم (۵) غرام گۆلی وشکی نه و کلۆکه بۆ ماوهی (۵) خولهک له یهک لیتر ئاودا دیم ده کریت و رۆژی (۲-۳) فنجان ده خوریتهوه، بۆ نه هیشتنی کۆخه ره شه (۹۰) غرام گۆلی ماهورو (۱۰) غرام له و گۆله تیکه ل بکه و به رادهی نیو که وچکی قاوه له نیو لیتر ئا و بکه و لیگه ری تا (۵) خولهک ده کۆلی، دوا ی پالاتن نیو فنجان هه موو شه وی بخۆره وه.

له کاتی کۆکردنه وی نه و گۆله ناسکه دا ده بی لیزانانه کۆبکریته وه و دوا ی پشکوتن و له نو یی و ناب ی هیچی تری له گه لدا تیکه ل بکریت و له سه ر پارچه قوماشیک له شوینیک ی سیبه رو وشکدا وشک بکریته وه، نه گه ر له شوشه دا هه ل بگیریت باشتره.

بۆ نه وانه ی میشکیان هیلاکه شه وانه پیش خه وتن (۲) غرام ده که نه ناو یه ک پیاله ئاوی کولارو ژیر پیاله یه ک ده خه نه سه ری و پاش چاره کیک که سارد بۆوه دوا ی پالاتن ده یخۆنه وه.

### تیبینی و پارێز!

. چونکه کلۆکه بۆگه نیوه خاوه نی (الکالۆئید) ی ژه هریه له زیاده ره وی خۆت بپارێزه.

٦٧- كه‌ره‌ویز ، كه‌رفیس .....



كه‌ره‌ویز له‌و سه‌وزانه‌یه كه‌ گه‌لاو لاسك و  
ره‌گیان ده‌رمانه ، قیتامین (e و c) تیتدایه .  
كاشمه یان كه‌ره‌ویزی كیتویش له‌و خیتزانه‌یه .

به‌كارده‌هیتدرتت بۆ:

- ده‌نگ نوسان (كه‌ره‌ویزی وردكراو له‌ گه‌ل شیری گه‌رم و خواردنه‌وه‌ی له‌ خورینتی).
- ئاره‌زوی خواردن ده‌كاته‌وه .
- باداری و ئازاری جومگه‌كان ناهیتلی ((پۆژی یه‌ك په‌رداخ ئاری كه‌ره‌ویزی خاوا تا (٢١) پۆژ)) .
- پیچی زگه‌و بای گه‌ده‌ لاده‌بات (تۆوه‌كه‌ی).
- پووك و لیو پته‌و ده‌كات .
- خوین به‌ربوون و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی و هه‌لامه‌ت چاره‌ ده‌كات .
- دژی هه‌وكرده‌ (هه‌ویری گه‌لاو ره‌گه‌و لاسكه‌كانی) .

- نه‌خۆشییە کانی پینست و خوران (تی هه‌لسوونی هه‌ویره‌که‌ی بۆ ماوه‌ی یه‌ك خوله‌ك) .
- لاوازی (ئاوه‌که‌ی) .
- کرمی ریخۆله‌و مه‌لاریا (شیلە‌ی گه‌لاکه‌ی).

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ ئه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه‌ ده‌توانیت ریژه‌یه‌کی زۆر له‌ که‌ره‌ویز ورد بکه‌یت و له‌ (۳) لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی یه‌ك کاتر می‌ر بکولێنی و دوا‌ی پالوتن (۳) جار له‌ رۆژێکدا بۆ ماوه‌ی (۱۲) خوله‌ك به‌ کاری بێنیت. بۆ خواردنی کرمی ریخۆله‌ خواردنی (۲۰۰) گرام له‌ که‌ره‌ویز به‌ سو‌ده‌، (۵۰۰-۶۰۰) گرام له‌ گه‌لای که‌ره‌ویز له‌ یه‌ك لیتر ئاودا دیم ده‌کرێ و سێ‌جهم فنجانیکی لێ ده‌خوریته‌وه‌.

### تیبینی و پارێز!

- زۆر خواردنی که‌ره‌ویز بۆ ژنی دو‌گیان باش نیه‌ چونکه‌ جو‌لینه‌ری شه‌ه‌وته‌و خوینی عاده‌ پێش ده‌خات .

٦٨- کوزه له .....



کوزه له گیایه کی کیوی و ناوی و  
خۆرسکی یه، له ناو ناو و رۆخ  
جۆگه کاندایه رویت. (٢٠-٢٥) سم  
بهرز ده بیست، گولتیکی سپی  
دهرده کات .

به کارده هیندرت بو:

- نازاری گشتی .
- ژانه زگ .

شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بو ئهم ئهم مه به ستانهی سه ره وه ئیستیکانیک له ناوی کولوی  
کوزه له به کار دیت.

٦٩- كالهك ، گندوره .....

كالهك میوهیه کی وهرزیه و بهدهنك دهچینریت. له دیمه كارو له بهر  
ئاویش هه ده بیئت، كاله كیش زور جوری هه یه وهك: نو مانگی و  
مه شهیدی و .... هتد .

به كاردده هیندرت بو:

- بهد خوراکی (ئه گهر جوان بچوریت).
- سوتاوی (هه ویریك له تویكلی كالهك و لسی به ستنی).
- قه بزوی و باداری .
- ئه وانه ی ده م و چاریان تویكل داوی (شوشتنی شه وانه به ئاری كالهك)
- نه خووشی (سه وداوی) كه له زراودا پهیدا ده بیئت .
- كردنه وهی ریخۆله و جگهر (تۆه كهی) .
- میز هینه و ئازاری میزلدان ده شكینیت كه بهردی هه بیئت .
- چیشته زوو ده كۆلینیت (ئه گهر تویكلی كالهك بكهینه ناو  
چیشته وه) .
- زهردویی و سیل و كه مخوینی چاره ده كات .

تیبینی و پارتیز!

- كالهك ریپرهوی خوین ده كاته وه و خواردنی به زگی برسسییه وه زیانی
- هه یه و اباشه له نیوان (٢) خواردندا بچوریت .
- ئه وانه ی شه كره یان هه یه نابی كالهك بخۆن .

٧٠- کەنگەر .....



کەنگەر لە سەدەیی پانزەدا هەبەو ناسراوە، بە شێوەیەکی گشتی گەلاوگۆل و پەلکە کەمی دەرمانە، گەلا گەورە کەمی درێکدارەو لاسکە کانی داپۆشیوە.

کەنگەر شوێباوو کەنگەر کەبابی لێ

دروست دەکرێت کە خواردنیکی بە تام و چێژ، کەنگەر لە گەن بە هاری نوێدا پەیدا دەبێت و خەلکی بە کۆمەن دەچن لە شاخەو بە شار دەبھینن، بۆیە لە کۆنەو گوتویانە (کەنگرو ماست بە وەعدەیی خۆی).

بەسەر پۆپەیی قەدە کە یەرە گۆلێکی تۆپی دروست دەکات. لە تیرەیی کاسنیە. چل و گەلاو توێکلە ئالتونیه کەمی دەوری گۆلە کەمی و سەرپۆشە کەمی سود بە خەشە بە وتەیی نوسەری کتیبی سەد گیاو هەزار دەرمان سەرەتای ئەو گیایە بە هۆی میسریە کەنەو دەزراوە تەو. لە دوا بیدا بە هۆی مسولمانە کەنەو براوە تە ئیسپانیای ئیتالیاو. لە سەدەیی شازدە هەمیشدا گەیشتۆتە فەرەنسای نینگلتەر. لە ناو ماییشدا پەرورە دە کرێت.

به كارددههیندریت بۆ:

- جگه ر (كهنگرى فهره نسی ئارتیشو چونكه بهرگرى له كۆبونه وهی چهورى ده كات له شاننه كانی جگه ردا) .
- ئاره زوی جنسی زیاد ده كات .
- هاوسهنگی خۆراك راده گریت .
- با شكینه و پاشه رۆك هینه .
- ههرسى خۆراك ئاسان ده كات .
- بهرگرى له هه لوه رینی مو ده كات (هه ویره كهی) .
- بۆنى ئاره قى له ش ناهیلیت .
- خروو لاده بات (مه ره مه كهی) .
- سوتاوی (هه ویری ره گه كهی) .
- هیلنج ناهیللی و به لغه م دهرده هاوی .
- شیره نجه (سرطان) و نه خووشی دل .
- هه و كردنی گورچيله و جگه رو گه ده .
- كۆلیسترۆلی خوین دینیته خوارى (كهنگرى فهره نسی) .
- باداری و نازاری جومگه كان و لاسه ر (شقیقه) .
- زهردویی (شيله ی كهنگرى بیستان) .



**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌كارهێنانی:**

كه‌نگر به‌ ئه‌ندازه‌ی (۶۰-۲۰) دانه له یه‌ك لیتر ئاوی كولاودا دێم بكه‌ یان (۳) گرام له‌ گه‌لای كه‌نگر له‌ یه‌ك لیتر ئاودا بۆ ماوه‌ی (۱۰) خوله‌ك بكوڵینه‌و (۱-۲) فنجان له‌ رۆژێكدا بخۆروه‌.

له‌ (۱۰۰) كه‌نگردا ئه‌و ماددانه‌ی خواره‌وه‌ هه‌یه‌: (۲۰) گرام ازته‌، چه‌وری ۴ %، هايدروكاربون (۵) گرام، سلیلۆزو كالیسیۆم و فۆسفۆر . بۆ به‌كارهێنانی گه‌لاكانی یان ره‌گه‌كه‌ی نیو مشت بۆ یه‌ك لیتر ئاوی دێم ده‌كریت یان ده‌كوڵینه‌دریت، له‌ شه‌وو رۆژێكدا (۳) كه‌وچكی چیشته‌ تێكه‌ڵ به‌ هه‌نگوین پێش نان ده‌خوریته‌ .

بۆ چه‌مامی ده‌ست و پێ مشتێك له‌ ره‌گ و گه‌لاو گۆله‌كانی ده‌كریته‌ یه‌ك لیتر ئاوی (۳) كاتژمێر ده‌كوڵینه‌دریت، ئینجا ده‌ست و قاچی پێ دژه‌ میكرۆب (تعقیم) ده‌كریت و ئه‌گه‌ر بۆ ماوه‌ی نیو كاتژمێر ده‌ست و پێی تێدا دابنریت باشته‌ .

بۆ دروستکردنی ده‌رمانی پاك‌ه‌ره‌وه‌ش له‌ سنوری (۵۰۰-۴۰۰) گرام له‌ گه‌لای ئه‌و گیایه‌ بۆ ماوه‌ی (۳) هه‌فته‌ له‌ ناو كه‌ولدا بخوسیت، پاش پالاوتنسی رۆژانه‌ یه‌ك كه‌وچكی چیشته‌ی تێكه‌ڵ به‌ شه‌كری لێ بخوریته‌وه‌.

## تیبینی و پارێز!

- . لاسک و گه‌لای نزیکی گولّه‌که‌ی ده‌بێ پیش نه‌وه‌ی بکریته‌وه
- . لیبکه‌یه‌وه له‌به‌ر هه‌تاو وشکی بکه‌يته‌وه .
- . که‌نگر زۆر تالّه ده‌توانیت له‌گه‌ڵ شه‌کر دا بیخۆیت .
- . نه‌و گیایه به‌تایبه‌تی بۆ نه‌وانه‌ی ته‌مه‌نیان له‌ سه‌روی ( ۵۰ )
- . سالیه‌وه‌یه سودی زۆره .
- . گولۆ ره‌گه‌کانی ده‌بێ له‌ هاریندا کۆبکریته‌وه .

۷۱- كارگ، قارچك ..... fung muskroom



كارگ جوړه پوه كينكي كه پرووييه. به پيى ناماره كان (۱۸۰) ههزار جوړى ههيه، له سهر قهدى دره ختاني به سالآچوو به تاييه تى دارى به پروو جوړه كارگيىك ههيه پيى ده ليين (غاريقون) كه

ماده يه كى تيدايه به ناوى (نامادۆ) كه بهم شيويه دهست ده كه وئيت: بهشى ناوه راستى ئه و كارگه سهره تا له ئاودا ده خوسيندرئى و ئينجا به چه كوچ وردى ده كهى تا ته واو نه رم ده بئى و له دواى وشكبو نه وه (نامادۆ) ت ده سته كه وئيت. كه ئه وهش بو به رگرى له خوئين به ربوون و به تاييه تى خوئين به ربوونى لوت به كاردئيت، ئه وهش به پدغه هه نديك له نامادۆ ده خه يه ناو كونى لوت و به زووترين كات خوينه كهى ده وه سئيت.

ئه و كه سانهى كه هه رگيز گوشت ناخون ده توان به خواردنى كارگ ئه و قيتامينه قه ره بوو بكه نه وه، كارگ كالسيؤم و صؤديؤمى تيدايه. له كارگدا مادهى (سفتؤنين) ده رده هيندرئيت كه گرم ده كوژئيت .

كارگ مادهى سه وزى كلؤرؤفيللى نيه، به شيويه چه تر له ره گى داره كان و شوينه شييداره كان ده روئيت. گرنگتيرين كارگى خوراكى دومه لانه .

جۆره كارگيك ههيه زۆر كوشندهيه سالانه چهندين كهس بههۆی  
خواردنی ئهو جۆرانه گيان له دهست ددهن وهك :

۱- كارگی تولى .

۲ - كارگی ژههراوی (بۆگهنيو).

۳ - كارگی بههاره .

ههروهها چهند جۆری تريش ههه كه ژههراوين بهلام بهدهگمهن خهلك  
دهكوژن ئهوانيش:

۱- كارگی ميش كوژ.

۲ - كارگی ويز.

۳ - كارگی كهشتی .

۴ - كارگی رهش

۵ - كارگی مهغهلی .

بهكاردههيندرت بو:

• كارگ به شيوهی برژاوی و به خويوه دهخوريته و دهشكريته ناو  
شلهوه .

تیینی و پارێز!

كارگ قهدهغهيه له پيرو مندالو ژنی دووگيان و نهخوشييهكاني  
گورچيله و زراو .

- پیویسته چاک بشۆردریتەوهو به ناوی لیمۆ بکولیت .
- باشتر وایه که کارگ به بی ئاو بکولیت له سهەر ناگریکی کز .
- بۆ ئەو که سانهی که توشی ژههراری بوون به کارگ پیویسته ( ۲ )  
که وچک خوی له یهک لیتر ئاودا یان پۆن گهچه کی بدریتێ و  
برشیندریتەوه .
- خواردنی کارگی ژههراری دواي ( ۱۶-۱۲ ) کاتژمیر نیشانهی  
ژههراری بوونی لسی دهرده که ویت که بریتیه له : زگ ئیشهو  
رسانهوهو هیلنج و پژمینی زۆرو قۆلنج و دلپان ژان ده کات .

۷۲- كاهو .....



خیزانی كاهو خاوهنی قیتامین  
(a,b,c) ن و خویی كانزایی و كالیسیۆم و  
مه گنیسیۆمیان تیدایه. نه عنا تامی كاهو  
خۆش و هاوسهنگ ده كات .

ئه گهر كاهو له گهژ دۆشاوی گێزه تێكهژ بگری خاسیه تی ده رمانی  
باشتر ده بی .

به كاردده هیندرنی ت بۆ:

- شكانی تازارو سرت و سوئی بۆری میز .
- خوین ده پالیۆی و پهنگ و پوخسار پونتر ده كات .
- بهرگری له هه لوه رینی مو ده كات .
- تاره زوی خواردن زیاد ده كات .
- ده زگای هه رس چالاک ده كات .
- ده ماره كان هینور ده كاته وه .
- دلّه راوكتی ناهیتلی و په شیوی لاده بات (خواردنی كاهو شه وانه  
پیش نوستن) .
- نازاری عاده ی ژن ده شكیننی .

- کۆخه‌ی مندا‌لان .
- خه‌و دیتن (احتلام) و شه‌هوت هارسه‌نگ ده‌کات .
- زه‌ردویی و سه‌ر ئیشه‌و هه‌لامه‌ت .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

ئه‌گه‌ر که‌میک کاهو پیش خواردن له‌گه‌ڵ که‌میک سرکه‌و ده‌رمانی گونجاو بخۆیت رژی‌نه‌کانی ده‌زگای هه‌رس وه‌جوله‌ ده‌خات و یارمه‌تی هه‌رسکردنی خۆراک ده‌دات به‌تایبه‌تی ئه‌گه‌ر چاک بچوری‌ت و به‌ ئاوی زار ته‌ر بکری‌ت. کاهو خه‌و هی‌نه .

### تیبینی و پارێز!

- که‌سانی سیل دارو ته‌نگه‌نه‌فه‌سو ئه‌وانه‌ی گه‌ده‌یان زوو با ده‌کات ده‌بی کاهو که‌م بخۆن .
- گه‌لای کاهو بو‌ ئه‌و که‌سانه‌ی توشی هه‌لامسه‌اری قۆلۆن بوون زیانی هه‌یه .
- زۆر خواردنی کاهو ده‌بی‌ته‌ مایه‌ی ژه‌هراری بونی ده‌زگای هه‌ناسه‌دان و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی و سه‌رگی‌ژه .

۷۳ - که له م ، که له رم ، cabbage .....



که له م خاوه نی خوئی پۆتاسیۆم و  
ئاسنو گوگردو کالیسیۆم و ئیتامین  
( c و k ) یه .

به گارده هیندرت بو:

- سنگ ئیشه (خواردنی چیشتی که له م) .
- کرداری ریخۆله به هیز ده کات .
- میکروپ کوزه (ئاری گه لاکه ی) .
- دهنگ خوشی و دهنگ نوسان (به ئاری که له م ده توانریت غه ریغره  
بکریت یان بخوریته وه یان یه ک زه ردینه ی مریشکی خۆمالی  
له گه ل چیشتی بی خوئی که له م دا بخوریت) .
- لابردنی چهوری شیرنی ژن .
- کرمی ریخۆله ی منداڵ (ئاری گه لۆ لاسک و تۆوه که ی) .
- سه ر ئیشه و ئازاری لاسه ر (گه لای پته وی ده ره وی که له م که  
زۆر که س نایخوات) .
- باداری و دل ئیشه و نیفلیجی (زه رد کردن و لسی به ستنی گه لای  
پته وی ده ره وی که له م) .



- هه وکردنی سیپه لاک (گه لای که له م به خاوی) .
- گهرمی به له ش ده به خشیت .
- پهستانی خوین پتهه لا ده بات .
- خوین پاک ده کاته وه .
- نازاری گوچکه و گوی گرانی ( تینکه لکردنی که میک له ناوی که له م له گه ل ناوی لیموی ترش بکریتته گوچکه وه) .
- سکچوون ((گه لای که له م له سه ر له ش به تاییه تی جگه ر پۆژانه (۲) جار دابنریت)) .
- قه بزی (( (۲-۴) جار له ناوی که له م بخوریتته وه)) .
- هیورکردنه وهی ده هاره کان ((خواردنه وهی پۆژانه (۲) په رداخ له ناوی که له م)) .
- ئاوسانی ئالوه کان (لوزتین) (گه لای که له م به شیوهی پریاسکه یه ک ببهستی به مله وه) .
- ئارایشته و جوانکردنی پیست (دانانی پریاسکه ی که له م له سه ر ده م و چاو) .
- زیپکه (شوشتنی ده م و چاو به ناوگی که له م، یان دانانی گه لاکه ی له سه ر ده م و چاو) .
- دومه ل و لو ((دانانی گه لای که له م له سه ر شوینه که پۆژی (۳) جار)) .
- ته نگه نه فه سی و نه خوشیه کانی جگه ر .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

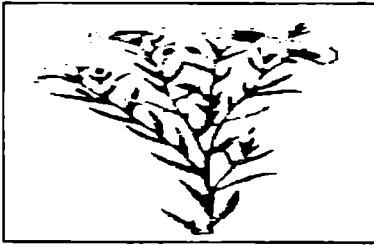
که‌له‌م به‌ خاوی و به‌ دۆلمه‌ ده‌خوری‌ت. به‌کارهێنانی که‌له‌م بۆ ته‌نگه‌نه‌فه‌سی به‌م شیوه‌یه: (۳-۴) پریاسکه‌ له‌ گه‌لاکه‌ی له‌سه‌ر سنگ و قورگ داده‌نریت بۆ ماوه‌ی (۴) کاتژمێر ئه‌مه‌ش له‌ شه‌ودا باشه‌. یان (۶۰) گرام له‌ که‌نه‌م بکریته (۲۰۰) گرام ئاوه‌وه بۆ ماوه‌ی یه‌ك کاتژمێر پاشان (۷۰) گرام هه‌نگوینی تی‌بکریته و بخوریته‌وه .

بۆ نه‌خۆشی جگه‌ریش به‌م شیوه‌یه: گه‌لا‌ی که‌له‌م یارمه‌تی ئاسانه‌کردنی سوپی خوین ده‌دات له‌ ئه‌ندامیکه‌وه بۆ ئه‌ندامیکی تر. ئه‌وه‌ش یارمه‌تی لابرده‌نی ئازار ده‌دات به‌تایبه‌تی ئازاری جگه‌رو زراو ئه‌ویش به‌ دانانی پریاسکه‌ی که‌له‌م له‌سه‌ر ئه‌و شوینه .

### تیبینی و پارێز!

- خواردنی که‌له‌م بۆ ئه‌وانه‌ی نه‌خۆشی جگه‌ریان هه‌یه‌ باش نیه . چونکه‌ دره‌نگ هه‌رس ده‌بیته .
- خواردنی که‌له‌م له‌ شه‌ودا ده‌بیته هۆی دیتنی خه‌ونی ناخۆش .

۷۴- کهتان ..... FLAXSEED



له کۆندا ههتا نه مپۆش له کهتان  
قوماش دروست ده کریت، گیایه کی  
یهک ساله یه و لاسکه کانی راکشاونو  
رهنگیان سه وزه، له تۆوه کهی رۆن  
دروست ده کریت. سروشتی کهتان

ساردو فینکهو ده بیته هۆی که مکردنه وهی ئارهقه، تۆوی کهتان پیره له  
فۆسفات و فۆسفات کلۆرایدو پۆتاسیۆم و کالیسیۆم. کهتانی بیابانی  
هه موو گیایه کهی ده زمانه .

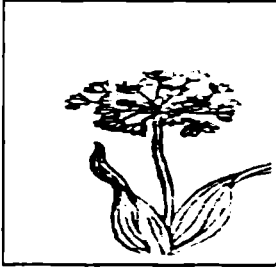
به گارده هیندریت بۆ:

- هه وکردنی ریخۆله باریکهو میز لندان (رۆنه کهی) .
- گورچیله و سوتانه وهو میز نه هاتن (رۆنه کهی) .
- گهینی دومه ل (کوتانی تۆوی کهتان) .
- برین (دۆشاوی ره گه کهی) .
- رهوانسی (بۆدانی تۆوه کهی) .

**شیوهی ناماده کردن و به کارهیتانی:**

بۆ ئەو مەبهستانه‌ی سه‌ره‌وه: (٣) که‌وچکی چیشته تۆوی که‌تان له  
یه‌ک لیتر ئاری کولادا بۆ ماوه‌ی یه‌ک شه‌و دیم بکه‌، ئینجا هه‌موو  
پۆژی (٣-٤) فنجان بخۆره‌وه. یان کولاندنی (٢٨) گرام له‌ گه‌لاکه‌ی له  
نیو لیتر ئاودا (٢) جار له‌ پۆژیکداو هه‌ر جاره‌ی (٢-٣) که‌وچکی  
کاسته‌ری لی ده‌خوریته‌وه .

۷۵- کهوهر .....



کهوهر قیتامین (a,b,c) و پۆتاسیۆم  
فۆسفۆری تێدایه .

به گارده هیئندریت بۆ:

- قه بزى و مایه سیری و نازاری جومگه کان .
- بربړه ی پشت به هیتر ده کات .
- نه خوشییه کانی سه رماو پیچی ریخۆله کان .
- بهردی گورچيله هه لده قه نی .
- دهنگ نوسانو کوخه ره شه و نازاری قۆلنج .
- ره قبوونی خوین به ره کان .
- خوینی عاده زیاد ده کات (ناوی کهوهری خاو) .
- باداری (لی به ستنی ناوی هه ویری کهوهری خاو له شیردا) .
- وهستانی خوین به ربوونی ده ماغ (چهند دلۆپه یه که له ناوی کهوهر له گه ل سرکه تیکه ل بکری و بچکیندریته لوت) .

شیوهی ئاماده کردن و به گارهیتانی:

کهوهر به خاوی و به شورباو ده خوریت .

## پیتی ( گ )

۷۶- گیلاخه، تهره، کراپ البقل .....

گیایه کی به هاری یه و جزه کیویه که ی گه لاکانی باریکتن .

به کارده هیندرت بو:

- سنگ نهرم ده کاته وهو به لغهم ده رده هاوی .
- ریرهوی میز خوش ده کات .
- هه لامهت و دهنگ نوسان (خواردنه وهی ناوی گیلاخه) .
- نازاری گه ستنی میروو پینوه دانی میشه نگوین ده شکینی (دانانو
- لی به ستنی گیلاخه ی ورد کراو) .
- پاشه رۆک هینه (گه لای گیلاخه) .
- عاده ی ژن پیش ده خات .
- شه هوهت زیاد ده کات .
- خوین بهر بوون راده گری .

شیوه ی ئاماده کردن و به کارهینانی:

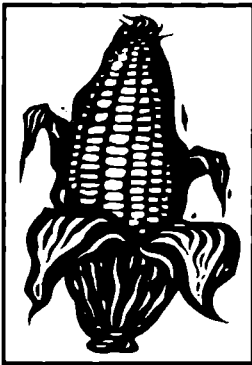
نه گهر گیلاخه له گه ل سرکه و خوی دا بکوئینی بو ئه و ژنانه ی که  
توشی رژیینی مندال بوون بوون له ناو ئاوه که یدا دانیشن باشه .

خواردنی (۲) میسقال تۆوی گیتلاخه له گهن (۲) میسقال مۆرد  
دهرمانی خوین بهربونه .

### تیبینی و پارێز!

زیاده‌رهوی له خواردنی گیتلاخه‌دا ده‌بیته مایه‌ی تاریک بوونی  
چارو خراپ بوونی پوک و دیتنی خه‌وی ناخۆش .

۷۷- گه‌نمه‌شامی، گوله‌دان، گه‌نمی مه‌ککه، جوئی پۆمی،  
ذرات، گوله پیغه‌مبهره، شه‌نده‌ری .....



گه‌نمه‌شامی به‌ره‌که‌ی وشک و سئ سوچه . له  
کوژایی پایزدا لئ ده‌کریتته‌وه . فیتامین (b) ی  
تیدایه . له به‌ره‌که‌یدا مادده‌ی (ژلاتین) هه‌یه که  
له ده‌رمانسازیدا پیستی که‌پسولی لئ دروست  
ده‌کریت (گولاج) . گه‌نمه‌شامی خاوه‌نی پرۆتین و  
مادده‌ی نیشاسته‌یی و چه‌وری و سیتۆکریمه .

به‌کارده‌هیندریت بو:

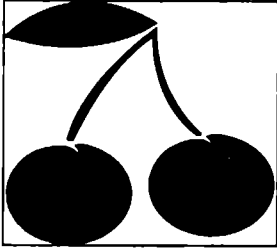
- قه‌بزی و لابردنی گرفته‌کانی بۆری میزو میزلدان و گورچيله .
- هه‌و کردنی روپۆشه‌کانی زراو و لیوو کۆمو لیواری مندالندان  
(ئاوی ریشاله‌کانی گه‌نمه‌شامی) .
- مو هه‌لۆهرین و میز گیران .
- به‌رگری له په‌رینی نینۆک ده‌کات .
- بۆ به‌سالاچوو ده‌کان .
- توشبوون به‌که‌می (ئه‌لبۆمین) .



**شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:**

(۳۰-۴۰) له ریشاله کانی گه نمه شامی بو ماوهی (۲۰-۳۰) خولهک له یهک لیتر ئاوی کولاردا (۳-۴) فنجان له پوژیکدا بخۆرهوه یان دهتوانیت ریشاله کانی له ئاوی نیوه گهرمدا بو ماوهی (۶) کاتژمیر بخوسینرئو به کاری بهینی .  
نانی گه نمه شامی باشتین نانه بو کهسی سیلدار .

٧٨- گیلاس .....



گیلاس به ڕەنگی ئەسمرەری و سورو زەردو  
ڕەشو شیرین و میخۆش هەیه. ڤیتامین  
( a,b,c,d ) ی تێدایە. ئالوبالۆش جوۆریکی  
تری گیلاسە .

بەکار دەهێندریت بۆ:

- بەردی گورچیلەو میزڵدان (کاکلی گیلاس لە گەژ ڕەزیانە) .
- سنگ نەرم دەکات (ماددە سابونیه کە ی) .
- ترشی خوین دینیستە خواری .
- دل تیکهه لاتن و پژمین ناهیلێ .
- ههوکردن ناهیلێ و ههرسی خوآردن ئاسان دەکات .
- ڕهوانی خویناوی .
- قهلهوی داده به زینێ .
- شه کره .
- دل خوۆش دەکات و روخسار دەکاتوه (ماددە سابونیه کە ی) .

- کۆخه (ئه‌گه‌ر مادده‌ سابونیه‌ که‌ی بگه‌ریت و به‌ ئاری سارد بخوریته‌وه‌) .
- میز زیاد ده‌کات (دیمکردنی گیتلاس) .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

گیتلاس پیش خواردن پیاو تیر ده‌کات. شه‌به‌تی گه‌لاکه‌ی له‌ گه‌ل شیر تیکه‌ل ده‌گریت .

تیبینی و پارێز!

گیتلاس هه‌رگیز له‌ تیری دا نه‌خۆیت چونکه‌ به‌ری گه‌ده‌ ده‌گریت .

٧٩- گوێز .....



گوێز دارێکی زۆر جوانه. به‌رزیه‌که‌ی (١٠-٢٠) مەتر دە‌بی‌ت و زیاتر له (٢٠٠) سال دە‌مینی‌ته‌وه. میوه‌که‌ی که گوێزه به‌ روپوشیکی سه‌وز داپۆشراوه. گوێز قیتامین (f) ی تێدایه که زۆر به‌نرخه و که‌متر له میوه‌ی تردا ده‌بینریت .

به‌کارده‌هیندرت بو:

- وشکه‌ کۆخه (خواردنی ئاری گه‌لا گوێز له سه‌ره‌تای به‌هاردا) .
- فری‌دانی ماده‌ه زیاده‌کان و به‌رگری له ته‌ره‌شوی بی‌په‌نگی دامینی ژن و خرو (حساسی) ده‌کات، (کاکله‌ گوێز) .
- به‌هیتزکردنی ده‌زگای هه‌رس و کردنه‌وه‌ی ئاره‌زوی خواردن (شه‌ربه‌تی تۆزی گه‌لا گوێز) .
- سوپی خوێن و جگه‌ر چالاک تر ده‌کات و زه‌ین و بی‌س‌کردنه‌وه زیاده‌کات .
- قه‌ندی ناو خوێن دینی‌ته‌ خواری و گه‌ده به‌هیتز ده‌کات .
- دژه هه‌رکردن و ته‌نگه‌نه‌فه‌سی یه (خواردنه‌وه‌ی ئاری گه‌لا گوێز) .

- پێست نەرم دە‌کات (هە‌مام‌کردن بە‌ ناوی گە‌لاکە‌ی) .
- کرم دە‌کوژیت (توێکلی میو‌ه‌ی گوێز) .
- هە‌لۆ‌هرینی موی سە‌رو نە‌خۆشیه‌کانی پێست و کە‌چە‌لی .
- سپی کردنە‌وه‌ی ددان و قە‌لە‌وی و زیاد‌کردنی شە‌هوت .
- ئال‌کردنی لینی ژن (توێکله‌ تە‌نکە‌کە‌ی) .
- بیرو (ناوی توێکلی سە‌وزی گوێز) .

### شیو‌ه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێنانی:

(۲۰) گە‌لا گوێز بۆ‌ ماوه‌ی (۱۰) خولە‌ک له‌یه‌ک لیتر ئاودا بکوئینه‌ .  
(۲-۳) فنجان له‌ رۆژنیکدا بۆ‌ره‌وه‌ . بۆ‌ دەرە‌وه‌ی لە‌ش، (۵۰) غرام گە‌لا‌ی  
گوێز بۆ‌ ماوه‌ی (۲۰) خولە‌ک له‌یه‌ک لیتر ئاودا بکوئینه‌ بۆ‌ هە‌لۆ‌هرینی  
موی سەر باشه‌ . بۆ‌ سپی کردنە‌وه‌ی ددان ه‌اراه‌ی توێکلی سە‌وزی گوێز  
له‌ گە‌ل‌ خویی چیش‌ت تی‌کە‌ل‌ دە‌کریت . کاکلی گوێز له‌ گە‌ل‌ هە‌نجیردا  
بجو‌ریت گە‌ده‌ بە‌هێز دە‌کات .

ئە‌گەر سە‌لامە‌تی خۆت و ما‌ل‌ و مندالت گەرە‌کە‌ نان و پە‌نیرو گوێزو  
سە‌وزه بە‌یه‌ک‌وه‌ بۆ‌ .

ئە‌گەر کاکلی گوێز بە‌ (ابرسیاه‌)ی کرمانی نە‌رم بکە‌یه‌وه‌و له‌ گە‌ل‌  
هە‌نگوین تی‌کە‌لی بکە‌یت و له‌ هە‌مامدا له‌ سە‌رو پشتی کە‌سی بادارو  
پە‌ککە‌وتە‌ی هە‌لسویی و لینیگەرپی تا له‌ هە‌مامدا ئاره‌قه‌ دە‌کات ،  
سو‌دی زۆره‌ .

نه گهر کاکلی گویزی کۆن بسوتینیت و له سه ر برینی که چه لئی دابینی چاکی ده کاته وه. مره بای گویزو ههنگوین بۆ قه لهوی و شه هوهت باشه. له هه وای سارددا له شی خۆت به کاکله گویز چه ورکه سه رما کاری تی ناکات. نه گهر دهسته کانت هه همیشه ئاره قه ده که ن به گه لا یان تویکلی سه وزی گویز بیان شوو هه ندیک له تۆزه که ی پیوه رکه یان هه ر به ئاوی گه لا گویز بیانرشینه .

### تیبینی و پارێز!

- هه رگیز رۆنی گویز له قاپی مسی سپیدا قال نه که یته وه .
- هه تا ده توانیت له ژیر سیبه ری دار گویز دامه نیشه و مه خه وه چونکه دار گویز به پیچه وانهی دره خته کانی تر ئۆکسجین هه لده مژیت و دوهم ئۆکسیدی کاربۆن ده داته وه ئه وه ش ده بیته هۆی پیس بوونی هه واو دل توند بوون و ته نگه نه فه سی .

۸۰- گهزگهسکه ..... nettle



گهزگهسکه گیایه کی یهك سائی یه. له  
لابه لاکانی سه رانگوئیلکان و ده م جوگه کان  
ده رویت، لاسکه کانی زۆر کولکدارن،  
(۲۰-۵) سم بهرز دهییت، گه لاکانی  
سه وزن، شینوه دلین، مشاری و گولدارن .  
بوئینکی زۆر تیژی هه یه، لاسکه کانی کلۆرو بوئن .

به هه ر جیگایه کی له ش بکه وی ده یخوریتنی بویه ده لنین پیتوه  
ده دات، نه و گیایه به شلکی له چیشتی دۆکولیسو ده کریست،  
تایبه تمه ندی نه و گیایه له ناوه گه زینه ره که ی دایه که پینی ده لنین  
(أسید فورمیک) که ده رمانه بو نه خوشی، گهزگهسکه گول و گه لاو  
تۆوه که ی ده رمانه .

به کارده هیتندریت بو:

- ته پری داویننی ژن و خوین به ربونی عاده .
- باداری (تیدانی مه ره می ره گه کانی یان لیدانی گه لاکانی له له ش).

- به لغم دهردههاری و خلت و خالی سنگ هه لدهقه نهی (خواردنی گه زگهسكهی كولاو).
- قه بزى هینه .
- بیهیزی لادهباو خوین ده پالئیوی .
- نازاری قوئنج .
- خوین به ربوون (ئاوگی لاسكو و گه لاكانی) .
- لوت پشان (تیئاخینی لۆكه یه کی ته ركراو به ئاری گهز كهسكه).
- شیر زیاد ده كات .
- میز هینه .
- پژیینی چاو (ئاری گه زگهسكه).
- هه و كردن (لیبه ستنی گه زگهسكه) .
- فرییدانی پاشه رك له بوپی میزدا (كولاندنی گه زگهسكه و خواردنی) .

### شیوهی ئاماده كردن و به كار هینانی:

(۳۰) غرام له سهری لقه گوئداره كانی بو ماوهی (۱۰) خولهك له یهك لیتر ئاردا دیم بكه، (۲-۳) فنجان له پوژیکدا بخورهوه .  
ئاماده كردنی شهربه ته كهشی بهم شیوهیه یه:



(٤٠) گرام لە گیای کامل بۆ ماوهی (٢٠) خولەك لە یەك لیتر ئاودا بکولێنە، رۆژی (٣) جار جاری نیو ئیستیکانی لێ بخۆرەوه .  
بۆ نەخۆشیه کانی ژنان پێویستە (١٠-٢٠) گرام لە رۆژیکدا لە گەلای وشکی گەزگەسکی سپی دیمکراو بخوریتەوه، هەر وه ها ئه و دیمکراوهش بۆ کچانی تازه بالغ که لە خوین دیتنی به نازاری عاده دان باشه، بۆ رهوانی سهخت، یهك که وچکی چیشته له گەلای وشکی گەزگەسکی سپی لە یهك فنجان ئاوی کولودا بۆ ماوهی (١٠) خولەك دیم بکهو هه موو رۆژی (٢-٣) فنجان له نیتوان خواردنه کاندایان پیش خواردنی نیوه رۆ ئیواره بخۆرەوه .

بۆ نازاری قۆلنج (٣٠-٤٠) گرام رهگی گەزگەسکه له یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی (١٠) خولەك بکولێنەو له ماوهی (٤٨) کاتژمیردا له نیتوان خواردنه کاندایه بخۆرەوه .

### تیبینی و پارێز!

• پێویستە ژنانی شیردهر گەزگەسکی کولاو زۆر بخۆن چونکه شیر زیاد ده کات .

۸۱- گوله په نجه .....



گوله په نجه گیایه که له ناوچه کویتانیه کانو به دریزایی جاده کانو بیسه لینه کان دهرویت، لاسکه کهی راستو دریزه، گه لاکانی پانو مه خه ری و ده مار دهمارن . گولکانی نه رخنه وانی و

په لهی رهشیان له ناووه هه یه . نهو گوله به شیوهی په نجهی دهسته بویه پیی ده لینه گوله په نجه، گه لای نهو گیایه خاوه نی ماددهی (دیتریتالین) ه که مادده یه کی ژه هری یه و له له شدا کۆده بیتته وه و له ناوی ده بات .

**به کارده هیندریت بو:**

- میز کردن .
- نه خوشی دل .

**شیوهی ناماده کردن و به کارهینانی:**

نهو گیایه به شیوهی خوساندن ناماده ده کریت .

**تیبینی و پاریز!**

گوله په نجه ده بی ته و او له ژیر چاودیری پزیشک دابی دنا ترسناکه .

۸۲- گولّه سهعاتی .....



گولّه سهعاتی بهزۆری له شوینه  
گهرمه کانی ئەمەریکای خواروودا  
ههیه، گولێ گهروهو جوانی ههیه که  
له نیوه پاسه کهدا کاکولێ  
ئهرخهوانی وهک تاج ههیه، گیایهکی  
یهک سائلهیهو (۳-۹) مهتر بهرز

دهبیتتهوه، لاسکه کانی پتهوو پر له دههاری سهوزنو گنج گنجن،  
بهههکهی نارنجیهو خواردنی بهتامه، فینک کههوهیهو فیتامین (C) ی  
تیدایه، بهقهدهر سیویک دهبیتت، زیاتر لاسکه کهی دههمانه، گولّه  
سهعاتی دههمانی له گهه گولّه سهعاتی دهست چینی باخچه جیاوازی  
ههیه، دهست چینهکان خاسیهتی دههمانیان نیه .

بهکاردههیندرت بوو:

- بئخهوی .
- لابهری هۆرمۆنی دهوری بلوغی و بئئومیدی له ژندا .

**شيۆەى ئامادە كەردن و بەكارهێنانى:**

(۱) گرام لە گىاى وشككراوه بۆ ماوهى (۱۰) خولهك لە يەك لىتر ئاودا دىم بكهو (۲) فنجان لە رۆژنىكدا يان يەك فنجان لە شهودا بۆ بىخەوى بۆرەوه، بە شيۆەى دلۆپاندنىش (۱۰-۲۰) دلۆپە لە رۆژنىكدا بە كار دىت.

۸۳- گۆله سهەد تۆمهنی .....



گۆله سهەد تۆمهنی گیایه کی کتوی جوانه، گۆله کانی نه سههه ری و بۆن خۆشن، گۆله سهەد تۆمهنی له ده رمان سازیدا مه رهه مو کریم و حه بی کۆمی (شاف) لی دروست ده کریت .

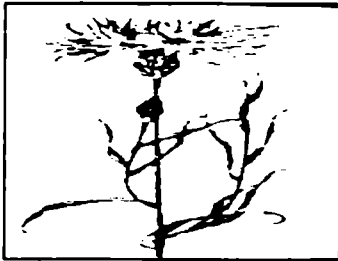
به گارده هیئدرت بۆ:

- لابرینی تازاری مندالدانی ژن .
- نه خۆشی هیستریا و په شوکان .
- فی .
- کۆخه و تازاری ماسولکه کان .

شیوهی ئاماده کردن و به گارهیتانی:

بۆ کۆخه ( ۵۰ ) گرام له گۆله کهی بۆ ماوهی ( ۱۰ ) خولهک له یهک لیتر ئاری کولودا له ( ۲۴ ) کاتژمیردا ده خوریته وه، ئاماده کردنی شه ربه ته تازار بره کهشی به م شیوه یه یه: ( ۷۵ ) گرام له گۆله کهی بۆ ماوهی ( ۶ ) کاتژمیر له یهک لیتر ئاودا ده کولیت، دوا ی پالوتن ( ۱،۵ ) کیلو شه کری لی زیاد بکه و بیکولینه تا ده بیته شه ربه ت و ( ۲-۳ ) که وچکی چیشتی لی بخۆزه وه، یان ( ۲۰ ) گرام له ره گه کهی بۆ ماوهی ( ۳۰ ) خولهک له یهک لیتر ئاودا بکولینه .

۸۴ - گۆله‌گه‌نم، قنطوریون، عه‌نبهر ..... *centaurea cyanus*



گۆله‌گه‌نم گیایه‌کی (۲) سالیه، لاسکه‌کانی راکشاون و درێژیه‌که‌یان (۳۰-۸۰) سم ده‌بی و خه‌تخت و کۆلکدارن. ره‌نگیان سه‌وزی مه‌یله و خۆله‌میشیه. گۆله‌کانی ره‌نگ ناسمانین.

میوه‌که‌ی وه‌ک به‌ره‌که‌ی وشکه‌و ره‌گه‌کانی پینچاو پینچ و خوارن. تامی تاله، بالای له‌گه‌نم به‌رزتره، وه‌کو گه‌نم دانی قه‌له‌وی تیدا نیه، دانیکی زۆر وردی لاوازی هه‌یه، گۆله‌گه‌نم (تانین) ی تیدایه .

به‌کارده‌هیندرت یۆ:

- چاو ئیشه (دلۆپه‌ی ئاوه‌که‌ی) .
- نازار بری پڕژینه‌کانی هه‌وکردنی چاوه .
- خوران و سور هه‌لگه‌رانی چاو .
- باداری و جگه‌ر .
- کۆخه‌و به‌ده‌هه‌رسی .
- هه‌لامه‌ت و برینه‌کانی زارو لیو .
- سستی گورچيله .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

(۱) کهوچکی چیشت گۆلی ئهه گیایه بۆ ماوهی (۵) خولهك له (۱) فنجان ئاری کولادا دیم ده کری و دواي ساردبوونهوه پیلوی چاری پی ده شوردریت، نه گهر له گهل گولار تیکه لی بکهیت له ماوهی چه ند خوله کینکدا ماندویی چار لاده بات، یان (۲۰) گرام لهو گوله له (۱) لیتر ئاری کولادا بۆ ماوهی (۲) خولهك دیم ده کری و له پیش هه موو خواردنیکدا (۱) ئیستیکانی لی ده خوریته وه، بۆ کوخه و سنگ و ناته واری جگهر مشتیکي بچکوله له گوله گه نم له ناو (۱) لیتر ئاودا دیم ده کهیت و رۆژی (۳) جار پیش نان پیاله یهك ده خزیته وه، به لام بۆ چاو، مشتیک لهو گوله له (۱) لیتر ئاودا بۆ ماوهی (۵) خولهك ده کولینیت، تا نیو کاتژمیر لی راوهسته، ئینجا ئاوه رونه کهی بکه ره شوشه یه که وه هه موو رۆژی به دلۆپه بیکه ره چاوت .

### تییینی و پارێز!

• گۆلی ئهه گیایه ده بی له هاویندا کۆبکریته وه .  
له کاتیکدا که تازه گوله رهنگ ئاویه کهی ده پشکویت له سیبه ردا وشك ده کریت .

۸۵- گهنم wheat .....



گهنم گیایه کی کینلگهیی و وهرزیه و ههزاران سال له مه و بهر چیندراوه و زۆر جۆری ههیه، گهنم خۆراکینکی کامل و تهواوه به مه رجی بی بژارو گرگویی بیت، گهنمی رهش (جۆ) له گهنم ریشالی زۆرتره و ههرسی گرانه، پیکهاتهی کانزایی وه کالسیۆرم و پۆتاسیۆم و فۆسفۆری تیدایه.

دهنکی گهنم له نیشاسته پیکهاتوه و ڤیتامین (B) ی تیدایه، ئاوی جۆ خواهنی ( ۲,۵ - ۴,۵ ) له سه د کحول و هۆرمۆنی ژنه، نه و هۆرمۆنه به زیاد کردنی مادهیه کی تال که له ئاوی گۆلی (رازک) ده گیریت شه هوهتی ژن زیاد ده کات و شه هوهتی پیاو که م ده کاته وه و سیفهتی ژنانه ی ده دات، ئاردی گهنم به تویکلوه ڤیتامین (d) ی تیدایه.

به گارده هیندریت بۆ:

- وزه به لهش ده به خشیت .
- هه و کردن و که مسخوینی و ئیسکه نه رمه و سیل .
- خروی پیست (لی به ستنی تویکللی کولوی گهنم) .
- په نه قی ده م و چاو (تی هه لسونی تویکللی کولوی گهنم) .
- دومه لو کوتران و راگیران (لینانی نیوه نمه کی هه ویره که ی) .



- سوتانهوهی ناو دهم (له دهم وهردانی ئاوی جو). .
- وهجاخ کویری ( خواردنی نانی بۆر یان نانی جو چونکه ئیتامین (E) تیدایه و مهنی پیاو زیاد دهکات) .
- سپی بوونی موو چهوری زیاد (نانی جو) .
- هوپمونی ژن زیاد دهکات (ئاوی جو) .
- باداری و نازاری جومگه کان (تویکله کهی که پیسی دهگوتریت که پهک) .
- قه بزی و برینی گه ده .

### شیوهی ناماده کردن و به کارهیتانی:

خواردنی (۲۰-۳۰) که وچک له فهریکه گه نم له رۆژیکدا له ش له بهرانبهر هه وکردنه سه خته کان ده پاریزی. . که وچکینک له که په کی گه نم له په رداخینک ئاودا بخوریتته وه قه بزی و نازاری برینی گه ده هیور ده کاته وه. کۆرپه له ی گه نم یان ئه و به شه که ده که ویتته خواره وهی دنکه گه نم و به چا و نابینریت نه گهر بکریتته ئاوه وه تا ده خوسیتت بو که مخوینیی و بی هییزی و ئیسکه نه رمه و سیل به سو ده .

### تیبینی و پاریز!

- باشترین جۆری گه نم نه وه یه که تازه و رهق و گه وره و ساغ بییت و رهنگی سپی و سور بییت .
- خواردنی گه نم ی رهش باش نیه .

۸۶- گیزهر .....



گیزهر سه وزدیه، هه زاران سال له مه و بهر هه تا ئیستاش هه ر کراوه، نه و گیایه به باشتین دۆستی جگه رو ده رمانی زهردویی داده نریت، گیزهر قیتامین (E, D, C B<sub>6</sub>, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>) ی تیدایه .

گیزهر مه ر هه مه که ی له بازاردا هه یه که قیتامین (A+D) یان (فاندول VANDOL) ی پی ده لئین .

گیزهر له قیتامیندا وه کو پرته قال وایه بۆیه به پرته قالی هه ژاران ده خویندریتته وه .

به کارده هیندرتت بۆ:

- زهردویی و باداری .
- ریخۆله باریکه ریک ده خات .
- رهوانی مندالی شیره خۆره (چیشتی به گیزهر یان ناوی گیزهر).
- ترشی یوریک دینیتته خواری .
- خرۆکه ی سوری خوین زیاد ده کات R.B.C .
- که مـخوینی (چونکه FE ی تیدایه) .
- ماندوویی و توره بوون .

- به‌رگری له سیل ده‌كات .
- هه‌وکردنی میزڵدان و گورچیلە .
- قه‌ندی خوین داده‌به‌زیئنی .
- نه‌خۆشی شه‌كره (چونكه ئه‌نسۆلینێکی گیاییه).
- خروو و چه‌سası پێست (لینانی گێزه‌ری ورد‌كراو).
- به‌هێزکردنی هێزی بینایی .
- كۆلیسترۆلی خوین دینیتته خواری (( چونكه رێژه‌یه‌کی زۆر له (كارپۆتین)ی تێدایه )) .
- ئاره‌زوی خواردن ده‌كات‌ه‌وه .
- ئاوسانی قۆلۆن و به‌لغهم .

#### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌كارهێنانی:

ده‌توانیت ( ۵۰۰ ) گرام گێزه‌ر له یه‌ك لیتر خوێواوكدا بۆ ماوه‌ی یه‌ك كاتژمێر نیو بكوڵینیت، هه‌روه‌ها ده‌توانیت گێزه‌ر به‌خاری و به‌ رهنده‌كراوی و به‌كولاریش به‌كاری بیئنی .

۸۷- گۆله مېخهك ، قه‌نه‌فلّ clover .....

گۆله مېخهك ماده‌ی (مېنشول)ی تېدايه كه زوو ده‌بیت به هه‌لم و گه‌رما له ده‌وروبه‌ره‌كه‌ی وهرده‌گرئ ئه‌وه‌ش ده‌وروبه‌ر سارد ده‌كاته‌وه‌و ده‌ماره هه‌ستیه‌كان سږ ده‌كات .

له ده‌رماخان‌ه‌كاندا ده‌رمانېك كه له رۆنی مېخهك دروست‌كراوه پېی ده‌لین (دینتېكس dentex) ده‌ست ده‌كه‌وئیت ، مېخهك گيايه‌كی بۆن خۆشه‌و هه‌ر له كۆنه‌وه كچ‌وكال بۆ ئه‌وه‌ی بۆنی خۆشيان لسی بیت له‌گه‌ل قه‌نه‌فلّ هه‌لیان گرتوه‌و به شیوه‌ی گۆلدانی په‌رۆ له‌سه‌ر سنگیان قایم كرده هه‌روهك له فۆلكلۆردا هاتوه (به‌ده‌ر زیله قایمی كرد مېخهك له‌سه‌ر سنینگی).

ئهو گيايه تا ( ۴۰ ) سم به‌رز ده‌بیتته‌وه ، گۆله‌كاني سپی و ره‌شن . گه‌لای گياكه‌ی وردو باریكه‌و گۆلی په‌نگاو په‌نگ ده‌گرئیت و لاسكه‌كه‌ی په‌ره .

به‌كارده‌هیندرئیت بۆ:

- ددان ئیشان (ده‌خریته سه‌ر ددانی كلۆر) .
- دژه میکروبیکی به‌هیزه .
- رشانه‌وه (دیم‌كردنی ئاوه‌كه‌ی) .
- نازاری قۆلنج .

- بای زگ ناهیتلی (چهند دلۆپیک له رۆنی میخه‌ک به چهند کلۆ شه‌کرێک بخوریتته‌وه) .
- ناته‌واری جنسی .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهێنانی:

بۆ نازاری قۆلنج به‌م شیوه‌یه‌یه: تیکه‌لکردنی میخه‌ک و زه‌نجه‌فیل و بیبه‌ری فه‌ره‌نگی شیرین و دارچین له‌گه‌ڵ که‌می ئاو که له‌به‌ر هه‌تا و گه‌رم کرابی، بۆ لابردنی بای زگ و ریخۆله‌ نزیکه‌ی (٦) دانه میخه‌ک له فنجانی‌ک بکه‌و ئاوی کولاری به‌سه‌ردا بکه‌و له‌ دوای (٥) خوله‌ک له کاتی‌کدا که هیشتا ئاوه‌که‌ی گه‌رمه، به‌کاری بینه.

مه‌ره‌که‌بی میخه‌ک له‌ ددان‌سازیدا به‌کارده‌هیندریت و بۆ لابردنی نازاری کاتی ددان زۆر کاریگه‌ره، بۆ ئه‌وانه‌ی زه‌وقی پیاوه‌تیان که‌مه‌ با (١٥٠) گرام میخه‌ک + (١٥٠) گرام زه‌نجه‌فیل + (١) کیلو هه‌نگوین (٣) جار له‌ رۆژتیکدا جاری (٢) که‌وچک به‌کار بێنن .

۸۸- گۆله حاجیله، بابونه ..... chamomile



گۆله حاجیله بۆنیکی ناخۆشی هدییه،  
گۆله کهی له گهژ گۆله پیغه مبه ره و گۆله  
ههقی پینک ده چیت، یان شیوهی له گۆله  
نیگزیزیکی بچوک ده کات و رۆنی زوو هه لمینی  
تیدایه .

گۆله حاجیله به هۆی نه و شیرینییه که  
ههیه تی سه رمایه یه کی باشه بۆ می شه نگوین بۆ دروستکردنی  
ههنگوین، زیاتر گۆل و گه لاکانی ده رمانه .

حاجیله به زمانی فه رهنسای ( کامومیل ) ی پی ده گوتریت که  
له وانه یه له زمانی یونانی که مانای سیو ده به خشیت وه رگیرا بیت  
نه وهش له به ره وه یه که گۆله کانی حاجیله بۆنی سیویان لی دیت .

نه و گۆله دوو جوړی هه یه که هه ردوو جوړه که ی تاییه تمه ندی دژه  
میکرۆبیان هه یه و رۆنیک ده رده دن که زۆر بۆن خۆشه، به شی هه ره  
گرنگه که ی نه و گۆله له ناوه راسته که یدایه که رهنگی زه رده .

به گارده هیندریت بۆ:

- برینی ته شه نه کردوو ( پیوه رکردنی تۆزه که ی ) .

- هه لامهت (هه لمژینی بۆنه کهی) .
- ژانه زگ (شهربه تی تۆزی گوله کهی) .
- بئ نووژی به نازاری ژن (شهربه تی تۆزی گوله کهی) .
- بههیزکردنی گهدهو هه وکردنی (گوله کهی وهک چای دیم بکری و بخوریتته وه) .
- شیری ژن زیاد ده کات .
- تارهقه هینه .
- فرمیسکی چاو (خواردنی گوله حاجیلهی کولاو له گه ل سرکه) .
- زار کولی (جوینی گه لاو لاسکه کهی) .
- شردنی چاو (گه لاو لاسکه کهی) .
- هیستریاو کۆنه ندای ده مار (اعصاب) .
- نازاری ددان و گوو باداری (هه ویری حاجیله له گه ل گوله خاشخاشی کوتراو) .
- کوشتنی کرمه کان .
- تا داده به زینتی .

### شیوهی ناماده کردن و به کارهیتانی:

دیمکردنی (۱۰ - ۲۰) غرام گولتی حاجیله له یهک لیتر ئاودا بۆ ئه و که سانهی توشی بهد هه رسی بوون به که لکه و به تایبه تی بۆ ئه و ژنانهی توشی تیکچوونی عادهی مانگانه بوون .

دروستکردنی مهرهه می حاجیله بهم شیویهیه: (۲۵) غرام گولی  
وشکی حاجیله له گهڤ (۱۲۵) غرام رۆن زهیتون تیکهڤ که بو ماوهی  
یهک کاتژمیرو نیو تا دوو کاتژمیرو له سهه ئاگر بیکولینه و له  
شوشهیه کی بکه و بیپالیوه و پاشان به نه اندازهی (۱۰ - ۲۰) غرام  
کافوری لی زیاد بکه، نه و مهرهه مه که دروست دهییت له سهه نه و  
شوینه ی داماله که دیشی، بهم شیویه دهسته جی نازاره که ی دهشکییت.



## ۸۹- گهچكه CASTOR OIL .....

تۆوى گهچكه له ۶۰% رۆنى تىدايه، گهلا گهورهكانى وهك گهلاى ههنجين، گهلاكهى يان رۆنى تۆوهكهى دهزمانه .

بهكاردههيندريت بۆ:

- رهوان بون (دوو دانه له كاكله كهى له گهل ههنگوين بخوريت) .
- به لغهه ههلهدهقهنى .
- ئارهزوى خواردن ناهيتيت .
- نازارى جومگهكان (ههويرى دانهكانى گهچكه) .
- ئاوسانى رۆنى مهك (لىبهستنى له گهل سرکه) .
- بناگووى خرهو مله خرهو گوپچكه ئيشان (لينانى ههويرى دانهكانى گهچكه) .
- مايهسىرى (گهچكه له گهل ئاوى گيلاخه چ پىنى داماليت يان بيخويت) .
- تۆزى سهه ناهيتلى و موو بههيز دهكات (سهه دامالين به رۆنى گهچكه) .
- سوربونوهى چاو ((چكاندى (۱- ۲) دلۆپه رۆن گهچكه)) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ ئهوانه‌ی توشی به‌د هه‌رسی بوون چه‌ند که‌وچه‌کی کاسته‌ر له نیو لیتر ئاوی گه‌رم بکه‌ن و هه‌ندێ ئاوی لیمۆی ترشی تی‌بکه‌ن و بیخۆنه‌وه، بۆ به‌شی ده‌ره‌وه پۆنه‌که‌ی له شوینی ئازار یان خروو هه‌لسو، راده‌ی خواردنه‌که‌ی (۶۰-۲۴۰) نۆکه .

### تیبینی و پارێزر!

له کاتی ئازاری گه‌ده‌دا گه‌رچه‌ک به‌کار مه‌هینه .  
خواردنی دانه‌کانی گه‌رچه‌ک زیاتر له (۵-۱۰) دانه هه‌ندێ جار ده‌بیته هۆی ژه‌هراوی بون و ترسناکه به شیوه‌یه‌ک که (۳-۴) دانه بۆ مندالۆ (۱۵) دانه بۆ گه‌وران به‌سه بۆ مردنیان !!

## ۹۰ - گوئی زمانهگا ..... COW SLIP

گوئی زمانهگا له جینگای نهرمو له زهوی خوڵه میثشی یان خیزه لئین دهرویت، یهك ساله یه و بهرزیه که ی (۲۵-۵۰) سم دهییت، رهنگی لاسکه کانی سهوزه و خاوهنی کولکینکی چره، گه لاکانی پته ون و هه رچه نده بینه خواری گه وره تر دهن، گوئه کانی رهنگ ناوین، له هه موو هاریندا نه و گیایه گوئده دات، گوئه کانی به شیوهی نهستی ره ی پینج پهرن، سروشتیکی گهرمی هه یه، گه لای نه و گوئه بو ده رمان ده شیت .

### به گارده هیندرئیت بو:

- زهردویی و هه وکردنی مندالدان و بهردی میزدان .
- میز هیئو و ناروق هیئو .
- تای سوریزه و خورینکه و ناوئه داده به زینیت .
- باداری و ناوسانی گورچیله ناهیلیت .
- دله راوکه و غه م لاده بات (ناوی گوئه که ی) .
- دومه ل ده کاته وه (هه ویری گه لا تازه که ی) .
- سوتانی به ناگرو تاو گه ستویی (هه ویری گه لاکه ی) .
- هه لامهت و نه خوئی ده زگای هه ناسه دان .

### شیوهی ئامادهکردن و بهكارهینانی:

(۲۰-۴۰) گرام گۆلی زمانهگا له یهك لیتر ئاودا دیم بکهو بۆ ههوكردنی منداڵ دان بیخۆرهوه یان یهك كهوچکی چیشته گۆلی زمانهگا له یهك پهرداخى گهوره ئاوی كولاو بۆ ماوهی (۱۰) خولهك دیم بکهو ههمو رۆژنیک (۳-۴) پهرداخ لهناو ژمهكانی بهیانی و نیوهرۆو ئیوارهدا بخۆرهوه، یان بۆ ئهوه مهبهستانهی سهروهه، چهند كهوچکیکی چای گۆلی زمانهگا له ههندێ ئاودا دیم بکهو بهیانی و نیوهرۆو شهو بیخۆرهوه .

### تیبینی و پارێز!

- گهلاهی ئهوه گهیا به پێویسته له (۲۴) ی پوشپهرا تا (۱۰) ی گهلاویژ بچندریته و وشك بکریتهوه .
- خونچهی قهدهكانی بۆ دهزمان ههلبژیره .

۹۱- گوله بهرۆژه .....



گوله بهرۆژه فیتامین (A,D) ی تیدایه، ره گه که ی هۆرمۆنی جنسی تیدایه، نه گهر هه ویره که ی له زگ بهستی زگ وه جوله ده خات، زیاتر تۆو گه لاکه ی ده زمانه .

به گارده هیندریت بۆ:

- کردنه وه ی میشک و دل .
- مشک و بۆق و زینده وهر ده ره تینن (پشانندی ۲۰) غرام له ئاری گه لار گول و ره گه که ی) .
- دل به هیتز ده کات (خواردنه وه ی یه ک میسقال له شه ربه ته که ی) .
- نازاری جومگه کان ده شکینن (هه ویری گه لاکه ی) .
- مندال بون ئاسان ده کات (خواردنی ئاری گه لا کوتراوه که ی) .
- کرانه وه ی بئ نویتزی .
- مه لاریاو تا (گه لار گوله که ی) .

**شیوهی ناماده کردن و به کارهینانی:**

(۵۶) گرام تۆوی گۆله به پۆژه له نیو لیتر ئاودا بکولینی و (۱۴۰) گرام عه ره قی (اروج) و (۱۴۰) گرام شه کری له گه ل تیکه ل بکریت، پۆژی (۱-۲) که چکی لی بخوریته وه بو ئه و مه به ستانه ی سه ره وه باشه .

۹۲- گول مریهه، نه عنا سوره، چاو مهیمون ..... COGE

ئهو گیایه له کورستاندا به گیایه کی جوان ناو ده بریت، بۆنیککی تیژی هدییه، له کۆندا بۆ بی هیژی به کارده هات .

به کارده هیئدرتت بۆ:

- ئاره زوی خواردن ده کاته وه .
- وزه به لهش ده به خشیت و میز هیئنه .
- خه و هیئنه و تا داده به زینیت .
- سوریتزه (دیمرکردنی گوله کهی) .
- باداری و نهمانی بهرگری لهش له ئه نجامی به سالد اچون و ژنانی له حهیز که و توو .
- رهوانی و تهنگه نه فهسی .
- خوین دیتنی سهختی عادهی ژنان (خواردنه وهی دیمکردنی گوله کهی) .
- ئه و برینانهی کیم و زو خاریان کردوه و درهنگ چاک ده بنه وه (مه ره می گوله کهی) .
- نه خوشیه کانی جگه رو گورچیله و گه ده .
- هه لقه ندنی خلت و خالی سنگ .
- تاعون .

### شيوەى ئامادە كەردن و بەكارهێنانى:

گۆل مەريەم بە رادەى (۲۰-۵۰) گرام لە يەك لیتر ئاودا دێم بکەرت بەرگى لەش زیاد دەکات لە بەرامبەر هەموو نەخۆشیه بەد هەرسەکان، بۆ بادارى و پەوانى گۆل مەريەم بە رادەى (۳۰-۵۰) دۆپە لە گەل ژەمە خواردنەکاندا بە کار دیت بۆ ئەوەش (۱۵-۳۰) گرام گەلای وشکى گۆل مەريەم لە يەك لیتر ئاوى کولودا بۆ ماوەى (۱۰) خولەك دێم بکەو هەموو رۆژێک (۲-۳) فەنجان بۆزەو، ئەگەر يەك کەوچکى چای زاجى سېى بکۆلینى و لە گەل گۆل مەريەم لىكى بەدەبى و غەرغەرەى پىبکەى بۆ گەرو زۆر باشە، ئەگەر دۆشاوى گەلای گۆل مەريەم لە گەل سرکە بۆت بۆ تاعون باشە .



۹۳ - گژنیژ .....



گژنیژ گیایه کی کیوی و ئاری یه، یهك  
سالیه، سهوزیه، گژنیژ له گهل  
خواردنه کانداه خوریت .

گژنیژ سروشتی سارده و پرۆتین و چهوری  
تیدایه، هیندیه کان تۆوی گژنیژ زۆر له  
خواردنه کانیاندا به کارده هینن .

به کارده هیندریت بۆ:

- خروی چاوه شکینی (گژنیژ دهخریته ناو ئاو تا تامی ده داتنی،  
ئینجا دهخریته سه ر چاو) .
- زگچوون و شیرپه نجه .
- دل ئیشه و غه م (پیش نوستن بخوریت) .
- ساریژکردنی برین (ده کوتریت و شه کری له گهل تیکهل ده کریت و  
دهخریته سه ر برین) .
- میشک و دل به هیز ده کات و خه و هینه .
- دله راوکی و هیستریا ناهیلیت .
- زهردویی .

- گهرو ئیشه (غهپهپه كوردن به ناوی كولاوی تۆوی گژنیژ). .
- كرمی گهدهو لابردنی بای زگ (غازات). .
- سوتانهوهو سرتوسۆی زار (شردنی زار به ناوی گژنیژ). .
- برینه ههوكردوهكان (ناوی گژنیژی خاوا). .

### شیوهی ئامادهكردن و بهكارهینانی:

ئهگه گژنیژ بو لابردنی بای زگ بخوریت دهبی (۱۰-۳۰) گرام له  
یهك لیتر ئاودا دیم بكری و پۆژی چند جارێك پیالهیهك بخوریتهوه .

۹۴ - گیابه‌ند .....



گیابه‌ند گیابه‌کی کیتی و به‌هاری و  
خۆپسکی و یهك سالتی یه، له  
کوێستانه‌کان و نارچه‌ شاخاویه‌کان و  
شوینه‌ سارده‌کاندا ده‌پوێت .

به‌رزیه‌ که‌ی (۲۵-۳۰) سم ده‌بییت،  
ده‌کوئینه‌دریته‌ و وه‌ك چای ده‌خوریته‌وه،

گیابه‌ند گیابه‌کی بۆن خوشه‌ و وه‌ك ریحان ده‌به‌ر پشتینه‌ ده‌نری و  
هه‌لده‌گیری به‌لام له‌ لای هه‌ندیک له‌ نارچه‌کانی کورده‌واریدا واباوه‌ که  
گیابه‌ند شومه‌ و هه‌لگرتنی خراپه‌ و هه‌لی ناگرن و ده‌لین: نه‌گه‌ر گیابه‌ند  
هه‌لگرن به‌لایه‌ کمان به‌سه‌ر دیت نه‌مه‌ش زیاتر ده‌گه‌ریته‌وه‌ بۆ نه‌ و  
روداوه، ده‌لین: جاریک فه‌قییه‌ك له‌ شاخ هه‌لده‌دی و ده‌مریت که‌ ده‌چنه  
سه‌ر ته‌رمه‌ که‌ی ده‌بینن گیابه‌ندی له‌به‌ر پشتینه‌دی دایه، ده‌لین: نه‌وه  
خه‌تای نه‌ و گیابه‌شومه‌ بوه‌ بۆیه‌ له‌وکاته‌وه‌ گیابه‌ند هه‌لناگرن .

به‌گاردنه‌هینه‌دریته‌ بۆ:

- نازاری گه‌ده‌ و لاوازی (خواردنه‌وه‌ی ناوه‌ که‌ی له‌ خورینه‌ی) .
- ژانه‌زگ (ناوی گیابه‌ند) .

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:**

ئهو گیایه بو ئهو مه به ستانهی سه ره وه: (۵۰) رۆژ له سه ریه ك  
ده خوریتته وه رۆژی (۳) جار هه ر جارهی نیو یان یه ك ئیستیگان .

٩٥ - گوڵی هه‌میشه به‌هار ..... marigold

گوڵه‌کانی هه‌میشه به‌هار ماده‌ی (پریزین و زوو هه‌لمین و تاله‌ ماده‌و ساپۆنین)ی تێدایه .

ئه‌و گوڵه‌ تا (٣٠) سم به‌رز ده‌بێته‌وه‌و گه‌لاکه‌ی پانه‌، لاسکی باریکه‌، گوڵی زه‌رده .

له‌ ده‌شت و ده‌ره‌ ده‌رویت، گیایه‌کی ئاوی یه‌و مائیش کراوه‌، گوڵه‌کانی به‌یانیان زوو ده‌کرینه‌وه‌و ئیواران سیس ده‌بن، له‌و گیایه‌ قه‌تره‌یه‌ک دروستکراوه‌ بو‌ه‌ه‌لاوساوی چاو، تۆزی ئه‌و گیایه‌ له‌ به‌هاردا له‌ ئینجانه‌دا ده‌چیندریت .

**به‌کارده‌هێندریت بو‌:**

- بێخه‌وی و په‌شوکاوی و تینکچونی ده‌ماره‌کان (اعصاب) .
- برینی گه‌ده‌و زه‌ردویی .
- نه‌خۆشیه‌کانی جگه‌رو چاو .
- گه‌رفته‌کانی خوینی مانگانه‌ی ژنان و رێکخستنی عاده‌ی کچان .
- زیبکه‌و عازه‌به‌ی هه‌رزه‌کاری (لیبه‌ستنی گه‌لا‌ی تازه‌ی نه‌مامی گوڵی هه‌میشه به‌هار به‌ کوترای .

- مینخهك و بالوكه (لیبهستنی گه لای تازهی هه همیشه به هار به كوترای له گه ل سرکه) .
- شردنی برین (گیراوهی گوئه كانی) .
- ژانه زگ (خواردنی گوئه كانی) .
- نارزهوی خواردن ده كاتوره .
- كوچه ره شهو و پشانه وه (كهوچكینك له ناوی گه لاکه ی بو یه ك پیاله ناو) .
- دله كوته .
- برین زوو ساپیژ ده كات و گوشتی داویتیته وئی (گوئه كه ی) .

### شیوهی ناماده كردن و به كارهینانی:

بو برینی گه دهو زهردویی و نه خوشیه كانی جگهر بهم شیوهیه یه:

(۱-۲) كهوچك شیلهی تازهی گوئی هه همیشه به هار له (۱) فنجان ناوی كولاودا دیم ده كری، به یانی و نیوه پوژو شهو ده خوریتته وه .

نهو ژاناهی كه توشی تیكچوونی خوینی هه یز ده بن ته گهر یهك

له پیش دیتنی خویندا له ناوی دیمكراری گوئی هه همیشه به هار بخونه وه گرفته كانیان چاره سه ر ده بی .

گوئیکی هه همیشه به هار له ناو نیو په رداخ ناودا دیم ده كریته و پوژی

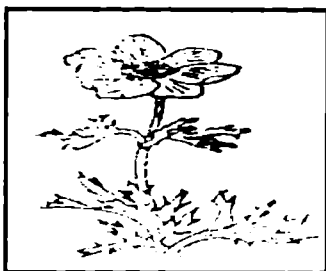
(۲-۳) جار، جاری فنجانیکی لی ده خوریتته وه .

بۆ نه هيشتنى دومه لۆ زيبكهى هه رزه كارى ده توانيت كه وچكىكى  
چيشت له تۆزى هه ميشه به هار به ( ٥٠٠ ) غرام كه ره بگريه وه و  
ليى نى.

### تبينى و پاريز!

- شيوهى كۆكردنه وهى گه لۆ گولئى هه ميشه به هار به يانيانه كه  
خونچه نارغيه كهى تازه پشكوتوه .
- ده بئى له كاتى ته پرى و تازه بيدا گولئى كاني كۆبكرى ته وه .
- له سيبه رو هه وائى پا كدا وشك بكرى نه وه باشه .

٩٦- گولەباغ ، سورە گول ..... red – rose



گولەباغ تاییه‌تمەدی زۆری دەرمانیی  
هه‌یه. له گولەباغ دا مره‌بایه‌ك دروست  
دەكریت كه هه‌م وزه به‌خشه‌و هه‌م خۆراكه ،  
په‌ره‌كانی وشك ده‌كرینه‌وه ، مادده‌ی (تانین) و  
زوو هه‌لمینی تیندایه ، په‌ره‌ی نه‌و گولە  
توانای مژینی ژه‌هری هه‌یه .

به‌گاردەه‌یتندرت بۆ:

- نه‌خۆشیه‌كانی ده‌مارو سییل .
- په‌وانی به‌رده‌وامی سه‌خت (په‌ره وشك كراوه‌كان) .
- سه‌ر ئیشه‌و ئازاری گه‌رو (خواردنه‌وه‌ی گول‌اوه‌كه‌ی) .
- ئاوساوی چاو .
- رێكخستنی ده‌زگای هه‌رس (گولێ گه‌لا‌سوره‌كانی) .
- نه‌خۆشی دل (كولاندنی گه‌لا‌سوره‌كانی) .
- گه‌ده‌ به‌هیتز ده‌كات (گه‌لاو گولێ سور) .
- بۆنی ناخۆشی زار لاده‌بات (غه‌رغه‌ره‌كردن به‌گول‌اوی نه‌و گولە  
له‌گه‌ل سرکه) .



- ژههراوی بون (پهړه وشك كراوه كانی).
- ئارهزوی جنسی كه م ده كاته وه (خواردنی گولاوه كهی).

**شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:**

ئه گهر (۱۰۰) گرام ئاوی گول و گه لای تازهی گوله باخ له گه ل (۱۰۰) گرام پۆنی کونجی یان پۆنی زهیتون بکولیندری، پۆنیک ده مینیتته وه که بۆ ئه و مه به ستانهی سه ره وه به سه .

۹۷- گیاشیر ..... milk wort

لهبەر ئهوه بهو گیایه دهگوتریت گیاشیر كه گوايه شیر زیاد دهكات، بهلام ئهوه تا ئیستا به بهلگهوه نهسهلمیندراوه .

بهكاردههیندرت بو:

- نهخۆشی (ذات الجنب) ، (توزی رهگهكهی) .
- نهخۆشی (استسقاء) .
- ههركردنی گورچيله .
- كوڤه رهشهو نازاری گهروو بین .
- نهخۆشی دهمارهكان .

شیوهی ئامادهکردن و بهكارهینانی:

بو ئهوه مهبهستانههی سهروهه ههموو كاتزبیریک به كچهچکی چای له رهگی كولاوی گیاشیر دهخوریتهوه .

كولاندنی رهگی گیاشیر بهم شیوهیهیه: پادهی (۳) غرام رهگی گیاشیر له یهك چارهگ لیتر ئاودا بکولیننهو کاتی ئاوهكهی بوو به ههلم به کاری بینه .

۹۸- گوڵه ههیرۆ ، خهتمی ..... may shmallow



ههیرۆ له بنه مالهی تۆله كهیه ، زۆر جوړی  
ههیه وهك: سپی ، سوور ، رهش ، په مهیی .  
تهواری گوڵو گهلاو رهگه كانی بو دهрман  
دهشیت . تۆوی ههیرۆ له به هاردا باش  
دهرویت . به قه له میش ده گریت . زیاتر گهلاو  
رهگه كهی ده زمانه .

به كاردده ههیندرت بو:

- رپهروی میزو میزلدان و گه ده خوش دهكات .
- كۆخه و ههلامهت و ئازاری قورگ لادهبات (خواردنه وهی ئاری  
كولاری گوڵه كهی) .
- چاو ئیشه و ئاری لوت .
- ددان ده رهینانی مندال (له كاتی ده رهینانی ددانی مندالدا  
ئه گهر گوڵه ههیرۆی كولاری له سه ر پوك دانیتی ددانه كهی به  
ئاسانترو بی ئازارتر ده ردیت) .
- له رزو تاو گرانه تاو فی .
- تهنگه نه فهسی و كۆخه ره شه و ژانه سه ر .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهێنانی:

بۆ ئەر مه به ستانهی سه ره وه: (۱۰-۳۰) غرام گوئی هیرۆ له یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی نیو کاتژمیر دیم بکهو هه موو رۆژیک (۳-۴) ئیستیکانی لئى بخۆره وه .

بۆ شردنه وه و دژه میکرو بکردنی چاویش هه مان گیراوهی سه ره وه به کار دیت، بۆ نازاری گه روو بگولاندنی (۳۰-۵۰) غرام گه لای هیرۆ به سو ده .

بۆ ئه وانه ی نه خو شی (فی) یان هه یه یان سه ریان ته وا و نیه ئاوی ره گی هیرۆ تیکه ل به ئاردی جو وه کو خه نه له سه ریان نین چه ند جاریک دوا ی تاشینی دیته وه سه ر حال، یان مشتیک له گوئی هیرۆ له ناو یهك لیتر ئاوا بکولینریت یان دیم بکریت رۆژی (۲-۳) فنجانی لئى بخوریته وه، گه لاکه شی هه ر به هه مان شیوه ئاماده ده کری .

بۆ ته نگه نه فه سی و سنگ توندی (۱۵) غرام گه لای وشکی هیرۆ و پارچه یه کی بچوک له ره گه که ی له ناو یهك لیتر ئاودا بۆ ماوهی یهك کاتژمیر ده یکولینیت و دوا ی پالارتن له یهك رۆژدا ده بخۆیته وه .

### تیبینی و پارتیز!

• گه لآو گوئی هیرۆ ده بی له هاویندا له دوا ی پشکو تن تازه به تازه کۆبکریته وه له جینگای پاک و سیبه ردا وشک بکرینه وه به لام ره گه کانی ده بی له پایزدا پاش هه لکه ندن باش بشۆردرینه وه و پاک بکرینه وه، ئینجا له شوینی سیبه ردا وشک بکرینه وه .

۹۹- قهیتهران، موی بهراز، پرسیاوشان .

ئو گیایه له باره‌ی ده‌مانه‌وه سودی زۆره‌و له شوینه سارده‌کان ده‌رویت، به قه‌ده‌ر ۳۰-۴۰ سم به‌رز ده‌بیته‌وه، لاسکی باریک و ره‌شه، گه‌لای پانو سه‌وزه به‌زۆری له قه‌دی شاخه‌وه ده‌رویت به‌ تاییه‌تی له شوینی نمناک و ناودار .

به‌کارده‌هیندریت بو:

- بزۆینه‌رو میز هین و ئاره‌ق هینه .
- سنگ نه‌رم ده‌کاته‌وه .
- نه‌خۆشی سپل و سیه‌کان .
- ته‌نگه‌نه‌فه‌سی .
- نه‌خۆشی ده‌رده‌پۆی که نه‌خۆشیه‌کی پیستیه .
- ئازاری که له‌که‌و گورچیله‌کان .
- ئازاری ده‌ست و قاچ .
- سوتانه‌وی میزه‌پۆ .
- چرکه‌ میزه (کولاندنی قه‌یتهران له‌گه‌ل گه‌زگه‌سکه ) .
- خله‌تی سنگ و به‌لغهم .

## شیوهی ئاماده کردن و بهکارهینانی:

بۆ ئهو مه بهستانه ی سه ره وه ده بی: (۲-۳) غرام له گه لاکه ی له چند  
گرامیک ئاودا بکوئیی و به یانی و ئیواران ئیستیکانیکی لئ بخوریته وه .  
بۆ نه خو شی ده رده رپۆی، قه یته ران ده سوتینری و تۆزه که ی له گه ل رۆن  
زه یتون تیگه ل ده کری و له سه ر شوینه که داده نری یان گرتنه وه ی  
خۆ له مینشی قه یته ران به ئاو .

بۆ سوتانه وه ی میزه رۆ بۆ ماوه ی (۷) رۆژ (۱۰۰) غرام بۆ لیتریک ئاو  
ده کوئیندری و تا خه ست ده بیته وه ئینجا به یانیان ده خوریته وه .  
بۆ چرکه میزه ده بی (۱۰) غرام له قه یته ران له گه ل (۱۰) غرام له  
گه زکه سه که له یه ک لیتر ئاودا بکوئیندری و بۆ ماوه ی یه ک هه فته  
به رده وام بخوریته وه، بۆ خلتی سنگ و هه لقه ندنی به لغه م خواردنی  
قه یته ران له گه ل گوئی هیرو به کاریینه .

## قیینسی و پارێز!

• له لای ئین سینا قه یته ران سروشتیکی گه رمی هه یه له به رئه وه  
ئه وانه ی سروشتیان گه رمه و زوو هه لده چن با که متر به کاری بینن .

١٠٠- گێوژ، زلزالك، وازگیل، زعرور، ئەزگیل، گێوژە گه‌وره



گێوژ دارێکی سه‌خت و پته‌وه، له شۆینی سارد و شاخاوی ده‌رویت، دارێکی دیمی‌یه. میوه‌ی خێزانی ئەو گێوژانه‌ی که له سه‌روه‌ ناویان هاتوه هه‌موو یه‌ك شۆهن، وه‌ك كه‌لا خه‌په‌و زه‌رد و سوورو ره‌شی هه‌یه، له‌باره‌ی ده‌رمانه‌وه

جیاوازیان نیه، له گۆله‌که‌ی داو و ده‌رمانیکی زۆر دروست ده‌کریت و به‌ تاییه‌تی له‌ ئه‌وروپا، که میوه‌ی ئەو داره گه‌یشت به‌ قه‌ولی حسابگه‌ران واته‌ پایزهات، داری گێوژو ئەزگیل (گێوژە گه‌وزه) پێکه‌وه په‌یوه‌ند ده‌گرن، میوه‌ی ئەو داره ده‌وله‌مه‌نده به‌ ئیتامین (B,C) و جه‌وه‌ری لیمۆ، گۆله‌که‌ی بۆنیکی خۆشی هه‌یه .

گێوژە گه‌وره‌ش (ئه‌زگیل) وه‌کو گێوژ وایه به‌لام له‌و گه‌وره‌ تره، به‌ تورکی پینی ده‌لین (ئه‌زگیل) به‌ فارسی (کونوس) یان (طبری مازندران) ی پینی ده‌لین، به‌ عه‌ره‌بی (زعرور الکبیر) ی پینی ده‌لین، چونکه‌ ده‌نکه‌کانی دوو ئه‌وه‌نده‌ی گێوژی ناسایی‌یه، وه‌کو گێوژ ئیتامینی تێدایه واته جه‌وه‌ری گێزه‌ر، هه‌روه‌ها ئیتامین (B,C) و تانیی تێدایه

كه جه وهه وهه مازوه . له كۆندا لایان وابوه كه داردهست یان گوچانی نه وه  
 داره به دههست هه ره كه سیكه وه بهت به خته وه ره ده بهت .  
 به كیتك له پزیشكه كۆنه كانی نه وه وهه لای وابوه نه گه ره ژنی سك په  
 بهرموریك یان ملوانكه بهه له داری نه زگیل به كاری بهت منداله كه وه  
 له بار ناچیت نه وه وهه به تاكیره وه سه لماندوه .

### به كارده هه بهت بهت بهت:

- رهشانه وهه خوین به ره بون (میوه وهه گه وهه شاخی) .
- په كیره وهه سنگ وهه له قه ندنی به لغه م .
- نازاری گه ده (دهنكه وهه گه وهه كالی هه ره چنده تفته) .
- ره وانی (دهنكه وهه گه وهه كاله) .
- لاوزی دل وهه ره كهنه ستنی له دانه كانی دل وهه له كوته .
- كه مه خوینی .
- شه كه ره (چای گه له وهه گه وهه) .
- گه ره بونیه ماسوله كه كان وهه ژانه سه ره (خواره وهه وهه شه ره به ته كه وهه به  
 شه كه وهه) .
- ناره زوی خواره دن ده كاته وهه .
- چه كه مه یزه (خواره دنیه به ره كه وهه) .
- سوربونه وهه هه وهه كره دنیه دوانزه گه وهه (گه له وهه به ره وهه گه وهه) .
- لابه رده نه به ره دی ناو گوره چه له وهه مه زلده ان .



## تیبینی و پارێز!

- گۆلی گێوژ پێش پشكوتنی لێ ده كرێته وه بۆ ده رمان چونكه نهوكاته خاوهنی چهند مادهیه كی كیمیایی یه .
- نارکی گێوژ به هۆی مادهی - ئه سید ساندريك - ژه هراوی یه به لام هی گێوژه گه وره (ئه زگیل) وانیه .

## ۱۰۱- گیا خوژه ، گیا دۆكلیو، گیا دۆخهوه ، گیا سریش

ئو گیایه گۆله کانی هیئوینو ره گه کانیسی هه ر هیئویدارن، له به هاردا له چیشتی دۆکلیو ده کریت و تامی خویش ده کات، ره گی ئه و گیایه لینجه بۆیه زانا ئه بوعه لی سینا ده لیت: به که لکه بۆ نه خویشی جومگه کان، شیخ ره زای تاله بانى ده رباره ی وه سفی ئه و گیایه گوتویه تی:

(خوژه) تۆ بۆ گه لو هۆز پرشنگی هاتی

وابزانم هه ر تۆ گۆلی ئاواتسی

### به کارده هیئندریت بۆ:

- نازاری جومگه کان .
- کرمی گه ده .
- خواریبونی دهموزارو تیئکچوونی کۆئه ندامی دهمار (کولاندن و خواردنی ئه و گیایه له گه ل سیر) .
- ئیفلیجی .

### شیوه ی ئاماده کردن و به کاره یئانی:

ئه گه ر گیا خوژه له گه ل گۆلی به بیوندا بکۆلیندریت و ئاوه که ی بخوریته وه بۆ نه هیشتنی هه مو جوژه کرمیکى ناوگه ده باشه ، بۆ

ئیفلیجی بهم شیویه: (۱۰۰) غرام له گهلاى ئەو گیایه تیکهـل به  
سیرو له یهك لیتر ئاودا بکولینهو له ماوهی (۵) رۆژدا بیخۆروه، له  
تۆزی رهگه کهى جوړه چهسپیک دروست دهکریت که له هه موو چهسپیک  
بههیزتره .

## پیتی ( لام )

۱۰۲- لاولاره ، دار پیچ .....



لاولاره گیایه کی دهست چینه و له  
ههوشه ی مالاندا دهرووی و خووی به دارو  
دیواردا هه لده واسری، گه لاکانی تامیکی  
تالیان هه یه و هیلنج دروست ده کهن بویه  
له زانستی پزیشکیدا کم به کار دیت .  
میوه که ی پیش گه یشتن رهنگی رهش هه ل ده گه ری .

### به کار ده هیندریت بۆ:

- قه بزى (میوه که ی) .
- عاده ی ژن دینى (دیمکردنی ئاوه که ی، به تاییه ت بۆ ئه و ژنانه ی  
- فیبروم - یان هه یه و پیوه ی ده نالینن، نازاره که ی ده شکینیت) .
- هه وکردنی ده زگای هه ناسه دان و کوخه .
- ئاوسانی جگه رو سپل و سیل .
- باداری (لینانی ئاوی لاولاره له شوینی نازاره که ی) .
- بیرو (شیری لاولاره) .

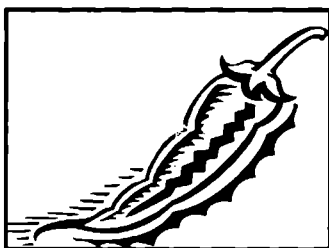
### شیوهی ناماده کردن و به کارهێنانی:

کولاندنی (۱۰-۲۰) گرام گۆلی لاولاوه له یەك لیتر ئاودا بۆ باداری  
(۴۰) گرام گۆلی لاولاوه له یەك لیتر ئاودا بۆ ماوهی (۱۰) خولەك  
بکولێنە .

### تییینی و پارێز!

- . میوهی ئەوگیایه نابێ بدرێ به منداڵان چونکه کار له سرو  
شتیان دهکات و دهبیتههۆی ژههراوی بوون .
- . رادهی به کارهێنانی بۆ گه واران ۸-۱۲ گرامه .

۱۰۳- لۆبیا ..... cowJ- ped



پرده کینکی کشتیاری سالانه یه له پۆلی که له کانه، فاسولیاو نوک ده گرتته وه.

لۆبیای سهوز خاوهنی قیتامین (b,c) و کارۆتینه، لۆبیای سپیش خاوهنی ژماره یه کی زۆر له قیتامین (b , e) و

کالیسیۆم و فوسفۆرو ئاسنه. لۆبیای یابانی که (سۆیا) ی پی ده لئین قیتامین (a , b , e , d , f , k , p) تیدایه. له یابان له و لۆبیایه شۆرباویک دروست ده کهن که هم ده زمانه و هم به تامه. سوسی سۆیا له گه ل چه لاهو به تامه .

**به کارده هیندرت بو:**

- دل خۆش ده کات (لۆبیای سهوز) .
- نه خۆشی گورچيله .
- شه کره (خواردنی نانی سۆیا) .
- ژنی دووگیان .
- باداری و پشت ئیشهی بهردهوام و تازاری جومگه کان .
- شیر زیاد ده کات .

- وزه به لهش دهبه خشیت .
- نه خوشی دل (پۆنی سۆیا) .
- دهم و چاو روون دهکات (سۆیا) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

لۆبیا به خاوی و به کولاری و به شۆریا ده خورییت و تاییه تمهندی ده رمانی  
له دهست نادات .

### تیبینی و پارێز!

خواردنی لۆبیا بای زگ (غازات) دروست دهکات له بهر ئهوه باشتر  
وايه له گهڵ گیتوژو بیهرو ههنگوین و خهرته له بخورییت .

۱۰۴- لادن .....

لادن گیایه که بو جوانی، لووس و به‌رزه، گوله‌کانی سوورن، ئه‌رخه‌وانی و زه‌ردو شه‌پورین، گولی لادن که تامی بیبه‌ر ده‌دات وه‌ک زه‌لاته ده‌خوریت، گه‌لاکانی له‌گه‌ل په‌تاته چیشتی لی دروست ده‌کریت. میوه‌ فه‌ریکه‌ که‌ی لادن ده‌خریته ناو ترشیات .

به‌کارده‌هیندریت بو:

- نازاری بی‌نویتی ژن .
- میکروپ ده‌کوژیت .

شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کارهینانی:

گه‌لای تازه‌ی لادن بو‌ ماوه‌ی (۱۵) رۆژ له‌ناو کحوولی پزیشکیدا ده‌خوسیندریت، دوای پالوتنی به‌قه‌ده‌ر یه‌ک که‌وچکی قاوه (۲-۳) جار له‌ رۆژی‌کدا به‌کار ده‌هیندریت، به‌شیوه‌ی دئوپاندنیش (۱۰-۲۰) دلوپه له‌ رۆژی‌کدا به‌کار ده‌هیندریت .

(۵۰) گرام له‌ گه‌لاکانی سه‌ری قه‌ده‌کانی لادن و (۵۰) گرام (پونه) تیکه‌ل ده‌کریت و به‌قه‌ده‌ر که‌وچکینی قاوه له‌ یه‌ک فنجان ناوی کولودا رۆژی (۲) جار ده‌خوریته‌وه .



پیتی ( م )

۱۰۵ - میکوک ، شیرین بهیان ..... liquorice



میکوک له دروستکردنی حه بی کۆخه دا زۆر به کارده هیندریت، گیایه کی کیوی و دیمی و خۆرسکییه. له کینگه کاندایه درویت، له ره گه کهی شه زه تی سوس دروست ده کریت .

به زویه کهی (۳۰-۶۰) سم ده ییت و لاسکی راست و پته وه، گه لا شانه یی به کانی له گه لاچکه ی هیلکه یی سه وز پیکه اتون، گوله کانی وردن، سپی و ئاوین، میوه کهی له چه ند دانه یه کی زۆری وه ک به رو پیکه اتون، ره گه کهی ده رمانه .

به کارده هیندریت بۆ:

- هه لقه ندنی خلت و خالی سینه .
- ئاره زوی خواردن ده کاته وه (ره گی میکوک) .
- میز زیاد ده کات .
- هه وکردنی ده مو زار .

- تا داده به زینتی .
- ریکخه ری ریخۆله یه .
- گه دهو دوا زده گری تیمار ده کات .
- باداری (تۆزی میكوك له گهل شه کر) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهیتانی:

(۲۵-۳۰) گرام لهو گیایه له یهك لیتر ئاودا بکولینه، کاتی که دوو بهشی ئاوه که بوو به ههلم بیخۆرهوهو دهمو ددانی پی بشۆ .  
بو باداری ره گه کهی ده کوتری تا ده بی به تۆزو له گهل شه کر ده خورپتهوه، رۆژی (۳) جار هه ر جارهی یهك کهوچکی چای .  
(۱۵۰) گرام ره گی میكوك له یهك لیتر ئاودا بخوسینهو (۱-۲) فنجان بخۆرهوه . ره گه کهی به رادهی یه کسان له گهل بی تیکهل بکه ساردیه کی فینک و میز هینی لی دروست ده بییت .  
بو برینی گه ده، ره گی میكوك له یهك لیتر ئاودا (۵) خولهك بکولینهو بیخۆرهوه .

١٠٦- مامیران ..... gentiona luta

گیایه کی تفته و ره گه کانی وشک ده کرینه وه .

**به کارده هیندریت بو:**

- هه وکردنی نه خوشیه جنسیه کان وهك سیفلیس .
- تهنگه نه فهسی و نازاری شیر په نجه .
- نازار ده شکینی و خه و هینه .
- خوین ده پالتوی و میز زیاد ده کات .
- بی هوشکه ره .
- نازاری گه ده و مایه سیری .
- کیم و نازاری چاو لاده بات (شردنیان به دوشاوی شیله ی مامیران).
- برینه کانی پیلوی چاو (شردنیان به دوشاوی شیله ی مامیران) .
- میخهک و بالوکه (شیله ی تازه ی مامیران) .
- ره قبوونی خوینبه ره کان و په ستانی به رز .

**شیوه ی ناماده کردن و به کارهینانی:**

دوشاوی مامیران به م شیوه یه دروست ده کریت: (٤) غرام له شیله ی مامیران له گه ل (٦٥) غرام گولاو .

**تیبینی و پارئز!**

دیمکردنی مامیران ده بی ته و او له ژیر چاودیری چه کیم دابن .

۱۰۷- مهرزهنجۆش ..... oriqanum

مهرزهنجۆش ماددهی (تاین)ی تیدایه، له چیشتهخانه کاندا له گهل خواردنی مراوی و هیلکه دا داده نری، ههروهها له زهلاتهش ده کریت، نهو گیایه کتوی و مالیشی ههیه، زوو سهرما بر دوو ده بی له بهر نهوه پیویسته له شوینی ههتاو و گله سوردا پهروه ده بکریت .

به گارده هیندرت بو:

- میز گیران .
- گه ده به هیز ده کات .
- میز هین و ناروق هینه .
- نازاری جومگه کانی رۆماتیزمی ده شکینیت .
- خهو دینی به سهر له شدا .
- ههلامهت و گهرو ئیشان و کردنه وهی بۆری هه ناسه دان و سی به کان (هه لمژینی هه لمه کهی) .
- میشومه گهز ده رتهینی (هه لمی ناوی مهرزهنجۆش) .
- سوتانه وهی ناو ده مو پوک (ناوی گو له کانی) .
- تورده بوون و هه لچوون .
- په لهی سهر سپینهی چاو لاده بات .

### شیوهی ئامادهکردن و بهکارهینانی:

(۳۰-۵۰) غرام گیای مهرزهنجۆش له یهك لیتر ئاودا دیم دهکری و بهیانی و شهو ئیستیکانیکی لی دهخوریتهوه .

ئهو کهسانهه که توشی بیخهوی بوون، ههندیك له گهلاهی مهرزهنجۆش لهتلهت بکهن و لهژیڕ سهریان دابنینهن، ورده ورده خهوهکهیان قورس دهبیتهو دهخهون . یان یهك کهوچکی کاستهه له یهك پهرداخ ئاودا بو ماوهی (۱۰) خولهك دیم بکهن و رۆژی (۲) فنجانی لی بخۆنهوه .

بو هیوربوونهوهی ههلهچهکان (۱۰) غرام بو یهك لیتر ئاودا دهکولی و شهوی یهك پهرداخ پیش نوستن دهخوریتهوه .

### تیبینی و پارێز!

- گولۆ گیایه کهه دهبی بهیانان لهدوای وشک بوونهوهی شهونم کۆبکریتهوهو له شوینی پاک و سیبهردا دابنری .
- بهکارهینانی مهرزهنجۆش به ژهمی له رادهبهدهر باش نیه .

۱۰۸- چلتوك مه‌ره‌زه ..... summer savory

ئەو سەوزەییە ماددەیی چەوری و قەندی و تانینی تێدایە، خاوەنی سروشتییکی گەرمەو هەموو بەشەکانی بۆ دەرمان دەشییت، بۆنی خوشە.

بەکار دەهێندریت بۆ:

- ئارەزوی خواردن دەکاتەو (ئەگەر بە خاوی بخوریت).
- غازات و بای زگ ناھێلێ.
- ئیفلجی و نازاری جومگەکان.
- ئاوسانی گەدەو رېخۆلەو سپل.
- باداری و پەوانی و نازاری نەخۆشی - سیاتیک -.
- گۆی گران بوون (چکاندنی ئاوی مەرەزەیی خا).

شیوێی ئامادەکردن و بەکارهێنانی:

ئەو گیایە بەشیوێی کولاندن و بە خاوی و بە رینگەیی دۆپاندن بە کاردیت، لە دواي دامالینی تویکلە کەیی دەبێ بە برنج .  
ئەگەر هەویری مەرەزە لە گەل کەمیک رۆنی گۆلی سوور گەرم بکری و چەند دۆپەییەکی بکریتە گۆیچکە هەم کەریە کەیی چاک دەکاتەو و هەم ئەو ویزە ویزەیی کە لە گۆیچکەدا پەیدا دەبیست چارە دەکات. شیوێی بەکارهێنانه کەیی بە شیوێی هەویر بەم شیوێیەییە: مەرەزە تیکەلی ئاوی سارد بکەو لە شوینی نازاری - سیاتیک -ی بەستە چاک دەبیستەو.

۱۰۹- ماش .....

ماش خاوه‌نی ماده‌ی پرۆتین و کالسیۆم و پۆتاسیۆم و مه‌گنیسیۆم و ئەسید فۆسفۆریکه. خۆراکیکی سوکه و گه‌ده مانده ناکات، قیتامین (a,b) ی تیدایه، ماشه‌سپی و چار ره‌شکه‌ش له و خیزانه‌ن .

**به‌کارده‌هیندریت بۆ:**

- لاوازی و به‌هیزکردنی بینایی و ده‌ماره‌کان .
- سه‌رئیشه‌ی سه‌خت .
- تا و کۆخه (ناوه‌که‌ی) .
- چالا‌ککردنی سوپی خوین (ماش‌ی کولاو به‌ رۆنی بادام یان هه‌ر رۆنیک‌ی تر) .
- نه‌خۆشیه‌کانی پیست (هه‌ویری ماش‌ی کولاو له‌گه‌ل سیرکه) .
- له‌هۆش خۆچوون (دامالینی له‌ش به‌ ماش‌ی کولاو) .
- سنگ نه‌رم ده‌کاته‌وه (چیشتی ماش به‌ شینلم) .

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:**

ماش به‌ دیم کردن و به‌ کولاوی به‌ چیشتی ده‌خوریت که پیی ده‌لین: چیشتی ماشینه .

## پیتی ( ن )

۱۱۰- نیلوفه‌ری ئاوی .....

نیلوفه‌ری ئاوی گیایه‌کی جوانه که له قولایی ئاوو ئه‌و روبرانه‌ی که زۆر ریژهن نین ده‌رویت .

**به‌کارده‌هیتدرت بو:**

- ره‌وانی خویناوی (گول و ره‌گه‌کانی نیلوفه‌ر) .
- خلتیه (رمل)ی گورچیله و میزلدان .
- سووتانه‌وه‌ی بو‌ری میز .

**شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:**

یاده‌ی به‌کاره‌یتانی نیلوفه‌ر (۱) که‌وچکی قاوه‌یه له گولیه  
شکراره‌که‌ی له (۱) فنجان ئاوی گهرمدا که بو ماوه‌ی (۱۰) خوله‌ک  
گهرم بکریت و هه‌موو رۆژیک (۲-۳) فنجانی لی بخوریته‌وه .



۱۱۱- نه عنا، نه عنا کیویلکه، پنگ، فوتنج peppermint



ئهو نه عنايه بۆنيكى خۆشى ههيه،  
بۆنى نه عنا بۆ ده عبا به سوڤه به  
تاييه تي مشك چونكه رقى له  
بۆنه كهى ده بيته وه.

ماددهى زوو هه لميني وهك :

(كارفون - caruone) و تانينى تيدايه، گيايه كى ناوى خۆرسكى يه له  
رۆخ جوگه و ناو ده غلان و گونڊو چيادا شين ده بيت، به رزبه كهى ده گاته  
(۱) مه تر، نه عناى ده ستچين هه موو گيايه كهى ده رمانه، په ندينكى  
ئه لمانى ده ليت: ئهو كه سهى هارپى نه عناى ده ستچينه ... ئيتر  
پيويستى به داوڤه رمان نيه .

به گارده هيندرتت بۆ:

- گه ده به هيتز ده كات و قه بزي لاده بات .
- نازارى گوپچكه و دل و جگه ده شكيتنى .
- به ده رسى لاده بار رپه وى ميز خۆش ده كات .
- دلّه كوته (خواردنى نه عناى كولاو) .
- رشانه وه (خواردنه وهى نه عناى كولاو) .

- رەتاندنی دەعبا (پشانندی ئەو شوینە بە ئاوی گەلاکە‌ی).
- ژانە‌زگ و ژانە‌سەر و بای زگ.
- بە‌رسیچکە و دلە‌کزه (نە‌عنای سە‌وز).
- مایە‌سیری.
- ئارە‌زوی جنسی دە‌جولیننی.
- خوین بە‌ربوونی نا‌وزگ (خواردنە‌وه‌ی ئارە‌کە‌ی لە‌گە‌ڵ سە‌رکە).

#### شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێنانی:

لە‌ کاتی ئازاری دل دا هە‌ندیک نە‌عنا لە‌ شیردا بکولینن و بە‌گە‌رمی بیخۆرە‌ود. بۆ ئە‌و مە‌بە‌ستە‌ی سە‌رە‌ده‌ش: (١٠) گرام لە‌ گە‌لا‌ی نە‌عنا لە‌ (١) لیتر ئاو دا دیم بکە‌و بە‌یانی و نی‌وه‌پۆ‌و شە‌و فنجانیکی لێ‌ بخۆرە‌وه‌، یان هەر کاتی چاییت دیم کرد قە‌دیکی نە‌عنای تیدا نقوم بکە‌و بیخۆرە‌وه‌.

ئە‌وانە‌ی بە‌ خواردنی گۆ‌یزو فستق و عە‌لی بابا نارە‌حە‌ت دە‌بن با ماست و دۆ بە‌ نە‌عنا‌وه‌ بخۆنە‌وه‌، ئە‌گەر نە‌عنا لە‌ گە‌ڵ کە‌می هە‌نگوین تیکە‌ڵ بکە‌یت و لە‌ دە‌وروبە‌ری گۆ‌یچکە‌تی بناخنی ئازارە‌کە‌ی دە‌شکینن. کە‌سیک می‌زی نە‌یە‌ت با نە‌عنا بکولینن و ئینجا دا‌یپۆ‌شی هە‌تا هە‌لمە‌کە‌ی دە‌روات و بیخواتە‌وه‌ چاک دە‌بیتە‌وه‌.

ئە‌گەر نە‌عنا وە‌کو پریاسکە‌یە‌ک لە‌ گە‌ڵ ئاردی جۆ‌دا بە‌ کار بە‌هیندریت بۆ چارە‌سە‌ری ژانە‌سەر باشە‌.

۱۱۲- نیسك ..... lentil

نیسك گوشتی روه كه. ئەبوعەلای میعری كه سهوزە خۆریکی  
به ناوبانگ بووه له جیاتی گوشت نیسکی خواردوه .  
نیسك هەرسی قورسەو خۆین دروست دەكات، خەو ئالۆز دەكات،  
ئاسنو كالیسیۆم و فوسفۆرۆ فیتامین (b) ی تێدایه .

به كاردەهیندرتت بۆ:

- قەبزی (تویكلی نیسك) .
- كیشی مندال زیاد دەكات .
- خۆین زیاد دەكات ..
- ددان له كلۆر بوون دەپاریزی .
- خۆراکیکی به سوده بۆ ژنی دووگیان .
- برینی قول (نیسکی كولاو له گەل هەنگوین) .
- ئەو كەسانە ی زهین و بیریان زۆر دەخەنه كار .
- ئەو ژنانە ی ئارەزوی هەبوونی كچ دەكەن (خواردنی نیسك) .
- گەدە به هیتز دەكات (نیسکی كولاو به لام بای زگ دروست دەكات) .
- ئازاری سنگ و كۆخه دەشكینتی (ئاوی نیسکی كولاو) .

- عادهی ژن رینك دهخات (نيسكى كولاو) .
- برينه كیماویه كان (دانانی ههویری نيسك له گهل سرکه) .
- نهرم كهروهیه (تویكلی دانه كانی نيسك) .
- سوور بوونهوهی پیست و تره كینی پاژنهی پی .

### شیوهی ئاماده كردن و به كارهیتانی:

بو نه هیشتنی بای زگ دهبی نيسكى كولاو له گهل سرکه دا بخورییت،  
بو سووربوونهوهی خرووی پیست و قه لشین نيسك له گهل سپینهی هیلکهی  
مريشك به كارینه .

### تییینی و پارێز!

- هیچ كات نيسك له گهل ماسی سویردا نه خویت .
- نيسك دروستكهری خوینه و خوین خهست ده كاتهوه له بهر ئهوه ئهوه
- كه سانهی خوینیان زوره با خویمان له خواردنی نيسك پپاریزن .
- ئهوانهی مایه سیریان ههیه نابی نيسك زور بخۆن .
- نيسك بو بینایی زیانی ههیه .

۱۱۳- نۆك .....



نۆك خاوهنى پرۆتین و چهوری و کالیسیۆم  
فیتامینه کانی (A, B۱, B۲, C, P, P) یه .  
هیندییه کان زۆر نۆك دهخۆن، جۆریکی نۆك  
دهکولتندرئو له گهڤ لیمۆی ترش تیکهڤ  
دهکریت و دهخوریت که ههم تامی خۆشه و ههم بای زگ دروست ناکات .

بهکاردههیندرت بۆ:

- لهش بههیتز دهکات (نۆکی کولار) .
- خوین دروست دهکات .
- نارەزوی جنسی زیاد دهکات .
- نازاری سنگ دهشکیننی (نۆکی کولاو له گهڤ خوی) .
- دهنگ نوسان (خواردنهوهی ناوی نۆك له گهڤ شیري گهرم) .

شیوهی ئامادهکردن و بهکارهیتانی:

نۆك به برژاوی و به کولاوی و به فهریکهیی دهخوریت و تاییهتمهندی  
دهرمانیی لهدهست نادات .

۱۱۴- نی‌رگز .....

نی‌رگز گولێکی زه‌رده، شینوه‌ی له‌ گول‌ه‌ حاجیله‌ ده‌کات . له‌ سه‌ره‌تای به‌هاردا ده‌رده‌که‌وێت، بۆنیکی خۆشی هه‌یه . په‌یدا‌بوونی نی‌رگز مژده‌ی هاتنی به‌هاره .

به‌گاردده‌هیندری‌ت بۆ:

- له‌به‌رچواندنی مندال .
- بۆنکردنی خۆشی‌یه‌ك به‌ دل‌دا دینێ .
- گه‌ری (مه‌ره‌مه‌می گول‌و گیای نی‌رگز) .
- ئاره‌زوی جنسی پیاو زیاد ده‌کات .
- برینی پیس بوو چاک ده‌کاته‌وه (بنی نی‌رگز) .
- ورده‌ ئاسنو بزمار له‌ له‌شدا راده‌کیشیتته‌ ده‌روه .
- په‌له‌ی ره‌ش لاده‌بات (سرکه‌و نی‌رگز به‌ تیکه‌لی) .
- ده‌رده‌پۆی (پیاوزه‌ی نی‌رگز) .
- برین وشک ده‌کاته‌وه‌و زاری برین دینیتته‌وه‌یه‌ك (بنکه نی‌رگز) .
- سووتانی برینو هه‌لامساری (تۆزی هارپاره‌وی نی‌رگزو هه‌نگوین) .
- زیپکه‌ی ده‌م و چاو لاده‌بات .
- باداری ( تی‌هه‌لسونی پۆنی نی‌رگز) .
- ئازاری مندال‌دانو ته‌سکه‌کردنه‌وه‌ی بۆری مندال‌ان (پۆنی نی‌رگز) .
- کرمه‌کان ده‌کوژیت .

پیتی ( ه )

۱۱۵- ههنجیر .....



ههنجیر زۆر جۆری ههیه كه رهنگی زهردو و نهوشهیی له هه مویان زیاتر خاسیهتی درمانيان ههیه، گه لای درهختی ههنجیر پهنجهیی و گنج گنجه، ههركاتی گه لایهك یان لاسکی ههنجیر لئی بکهیتهوه شیری

لئی دیتو و خرویهك دروست دهكات میوهی ههنجیر له راستیدا خوراکیکی نیوه کامله .

ماده کاریگه ره که ی زیاتر له گوله کانی دایه، نهو میوهیه نه و نه و نه پیرۆزه که خوای گه و ره له گه ل زهیتوندا سویندی پی خواردوو ده فرمویت: ﴿ والتین والزیتون ﴾ ههنجیر قیتامین (A,B,C) تیدایه جگه له ناسن و مهنگه نیزو گوگرد. شیری ههنجیر گوشتی کرچ و کال و دکول دینیت . له شوینی ساردا درهنگ دیته بهر. کورد ده باره ی ههنجیر گوتویه تی: بخۆ ههنجیر .... بیره زنجیر .

ههنجیری وشك خاوهنی ( ۵۰% ) شه کرو ( ۳۰% ) پروتینه، یهك چارهگ ههنجیری وشكراوه خاوهنی ( ۱۴۷۵ ) کالۆری گهرمی یه .

به کارده هیئندریت بو:

- بونی ناخۆشی زار ناهییئت (خواردنی ههنجیر) .
- رهوانکه ریکی به هیئزه (شیری ههنجیر) .
- نازاری گهرو سنگ و قورگ دهشکینی (شیری ههنجیر یان خواردنهوهی شهربه تی ههنجیرو شیر) .
- کوخه و ئاوی زار (شیری ههنجیر) .
- تا داده به زینی (تویکلی تازهی ههنجیر) .
- دل به هیئزه کات (گوله کانی ههنجیر) .
- نازاری جومگه کان دهشکینی (گولی ههنجیر) .
- لیئدانی دل ریک ده کات (گوله کانی) .
- شکاندنی نازاره سه ره تابه کانی بی ئومیدی ژن یان ته وایبونی عاده به یه کجاری .
- پهستانی خوین داده به زینی .
- ههرسی خواردن ئاسان ده کات (ئه گهر له پیش خواردندا بخوریئت) .
- قه بزی (مره باو که مپوتی ههنجیر) .
- کۆنسه دهرده (غه ره کردن به ئاوی ههنجیر) .
- کوخه ره شه (قاوهی ههنجیر واته ههنجیری کوتراو) .
- رهوانی خویناوی (خواردنهوهی ئاوی لقه کانی ههنجیر) .
- دو مه لئی پیسو میخه ک و بالوکه و خال (شیره کهی) .
- نازاری ددان (شیری ههنجیر) .
- زهین و هۆش زیاده کات (خواردنی ههنجیر له گه ل فسته ق و بادام) .



### شيوه ناماده كردن و به كار هيناني:

هه نجير به شيوه دلپاندن (۱۰-۱۵) دلپه يه، دهشتوانيت له گهل كه ميك نار تيكه لي بكه يت و روزهانه بيخويته وه، هه نجيري سوتار له گهل رۆن بده له موي سهر رهنكي قاره يي دهرده چييت، سوتاندني هه نجير له گهل گليسرين بو سپي كردنه وه و پته وي ددانه كان زور به سو ده .

شيري هه نجير بكرتته نار شيره وه ده يگورپي بو په نيره و نه و په نيره ش ساكارترين په نيره له باره ي هه رسه وه . هه ر شتيك نه كولتي و درنگ كول بيت دنكيك له ميوه ي كالي هه نجيري تي بكه ده كوليت .

نه گهر (۴۰-۱۲۰) غرام هه نجيري وشك له (۱) ليتر ئاودا بكويني، شه به تيك دروست ده بيت كه بو هه لامه تي سه خت و گهر و ئيشان باشه .  
نه گهر هه نجيرو خورماو كشميش و تري هه ر چواربان به شيوه يه كسان له (۱) ليتر ئاودا بكويني، بو هه و كردني سيه كان زور باشه .  
بو قه بزيش ده توانيت له قاپيكي شيردا (۳) هه نجيري وشك كه چوار له ت كرابي له گهل (۱۲) دانه كشميش بكوينيست و به يانبان له خوريني بيخويته وه .

### تبييني و پاريز!

هه نجير نه گهر جيگا كه ي زور سارد بوو ئه وا پي ناگات و به كالي ده مي نيته وه، له زستاندا نه و جوړه هه نجيره ش كه هه نجيره ديودي پي

دهلین خواردنه کهی ده بیته هۆی ژه هراوی بموون چونکه شیریکی  
زۆری تیدا ده مینیتته وه .

ئه گهر هه نجیر دوا ی لئ کردنه وه له سه به ته یه کدا دابنریت و به  
قوماشیکی کون کون دابپۆشریت و هه تاو لئی بدات رادهی  
شه کردهی له (۳۰٪) تا (۴۰٪) زیاد ده کات .

۱۱۶- هه نار .....

هه نار میوهیه کی پایزی یه، ترش و شیرین و میخووشی هه یه .  
ترشه که ی ددان هه ل ده کات . دهنکه کانی به یاسایه کی زۆر جوان  
ریزکراون، هه ر له بهر ئه وه شه که به شتی چاک و پینک و پینک ده گوتریت:  
ده لئی دهنکی هه نار!

هه ناری ترش قیتامین (c) ی تیدایه، شیرینه که ی کاربوهدراتی  
تیدایه، هه نار به گشتی قیتامین (a,b,c,e) ی تیدایه، هه نار  
میوه که ی و توئیکلی ره گه که ی و توئیکلی قه ده که ی و توئیکلی میوه که ی  
دهرمانه .

به گارده هیندریت بو:

- شکانی نینۆک (تی هه لسونی ئای هه نار) .
- گه ده (توئیکل و گوئی هه نار) .
- ژنی بیزوو که ر (خواردنی دهنکه هه نار) .
- کوشتنی کرمی ریخۆله و کرمی کدویی (کولاندنی توئیکلی ره گی  
دره ختی هه نار) .
- برین (سوتاندنی توئیکله که ی و پیوه رکردنی) .
- سووتانه وه و برینی پووک و نار ده م .
- گه شه ی منداز .

- رشانه وه .
- کرم ده کوژیت (ره گه که ی) .
- غه م لا ده بات (ئاوی هه نار) .
- ره گی ددان پته و ده کات .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بو سووتانه وه و برینی ناو زارو پووک، په ره ته نکه که ی هه نار وشک ده کریته وه له گه ل سمل و زاخ ده گوتری و غه ره ی پی ده کریت .

بو نه هیشتنی کرمی کدو له له شدا به م شیوهیه:

(۶۰) غرام له ره گ و تویکلی تازه ی هه نار یان وشک کراوه که ی (۶) کاتژمیر له نار ئاودا بی، ئینجا له نیو لیتر ئاودا بیکولینه هه تا قه باره که ی (۷۶) غرام ده مینیتته وه، له ماوه ی کاتژمیریک و نیودا (۳) جاری بخۆروه، ئینجا له دوا ی (۲) کاتژمیر ره وانکه ریک بخۆ .

(۲۲۴) غرام تویکلی ره گی دره ختی هه نار له یه ک لیتر نیو ئاو بکه و ماوه ی کاتژمیریک بیکولینه، دوا یه وازی لی بیته و دوباره بیکولینه وه هه تا نیو لیتر ده مینیتته وه، له و گیراوه یه فنجانیکی پر غه ره ی پی بکه و هه رچه ندی پیویست بی هه ر (۴) کاتژمیریک فنجانیکی لی بخۆروه. بو کرمیش دوا ی خواردنه وه ی فنجانی یه که م ره وانکه ریکی به دوا دا بخۆروه بو ته وه ی کرمه که پال نیت.

۱۱۷- ههرمى ، ههرمى گولاوی ..... pear – tree



درهختینکی بهرداره، بهرهكهی له سێو دهچیت،  
گولینکی سپی دهكات ههتا ئیستا (۵۶) جوړی  
دوژراوتهوه .

ههرمى څیتامین (a,b,c) ی تیدایه، خاوهنی  
ئاسنو کالیسیۆم و فۆسفۆرو مهگنیسیۆم و

پوتاسیۆمه . ههرمى میوهیهکی شیرین و ئاوداره . لاسۆرهش جوړینکی  
تری ههرمییه . ههرمى له ناو گه لادا هه لده گیرئ و بوینکی خوش به ناو  
مالدا بلاوده گاتهوه . شه کری ههرمى گولاوی له جوړی (لۆلۆزه) .

به گارده هیندریت بۆ:

- پهستانی خوینی بهرز (خواردنی ههرمى به تویکله وه) .
- نازاری گورچيله و بهردی میزندان .
- خواردن هه رس دهكات .
- روخساری مروژه جوان دهكات .
- هینزی پیاوهتی زیاد دهكات .
- باداری و نازاری جومگه کان دهشکیننی .
- پژمین نایه لئ .
- میز هینه (ناو گولئ ههرمى پاش کولاندنی بخوریته وه) .
- که مسخوینی .

### شیوهی ناماده کردن و به کارهیتانی:

له کاتی نوستنی شه وایهک ههرمی بخۆ میزی پیده کهی و بو ئازاری گورچیله باشه، (۱۰۰) گرام له گهلای داری ههرمی و تویکللی سیو که وشک بویتهوه به رادهی یه کسان بخۆ بو بهردی گورچیله و میزلدان زۆر باشه، بو ههرسکردنی خواردن یهک که وچکی قاره تویکللی ههرمی و شککراوه له یهک فنجان ئاری کولودا دیم بکه و بیخورهوه .

خواردنهوهی (۱۰۰) گرام له گهلای تازهی درهختی ههرمی بو ماوهی (۲۰) خولهک له ئاری کولودا دیم بکه، بو ژانی میزلدان زۆر باشه، بو توانهوهی بهردی گورچیله و میزلدانیس، تویکللی ههرمی گولوی له گهل تویکللی سیو وهک چایی بخورهوه .

### تیبینی و پارێز!

- خواردنی ههرمی بو کهسانی توشبوو به شه که زیانی نیه چونکه به ناسانی ههرس دهبی .
- بو وشککردنهوهی تویکلله کهی دهبی بکریت به دهزوهوه له بهر ههتاو ههل بواسری .
- بو وشککردنهوهی میوه کهشی، دهبی ههرمی پارچه پارچه بردری و به پهتیکهوه بکری و له بهر ههتاو یان سو به وشک کریتهوه .
- نه گهر نهو که سه گه دهی نه یه شی ههرمی وا چاکه به تویکللهوه بخوریت .

۱۱۸- هیلکه .....



تویكلی هیلکهی مریشك له كالیسیۆم پێكهاتووو مریشك كه هیلکه دهكات بهناچاری دهییت كالیسیۆم زۆر به كارینی تا تویكلی هیلکهكهی پتهو بییت، له بهر ئهوه شه كه زیاتر له سههر زهوی شت

هه لده گرتتهوهو خۆراك په یدا دهكات چونكه زهوی كالیسیۆمییکی زۆری تیدا به، جارێکیان له ناو تا قیگه دا مریشكێکیان له خواردنی كالیسیۆم بێ بهش كردو له قهفه سینكا دا جێیان كردهوه كه بێجگه له كالیسیۆم هه موو ماده ده كانی تریان بو ئاماده كردهبوو . دواي ماوه یهك دیتیان كه مریشك هیلکهی كردهوهو ههچ شوینه واریکی نه خواردنی كالیسیۆمی له هیلکه كه دا دیاری نادات و به لكو هیلکه كه كالیسیۆمی له جارانیشت زیاتره .

له دواي ئهوه كه درێژه یان به تا قی كردهوه كانیاندا بو یان دهركهوت كه مریشك له توخمی كالیسیۆم كه له لهشی دایه كالیسیۆم دروست دهكات .

ده ئین له بنه رته دا مریشك له هیند په روه رده كراوه پاشان بو شوینه كانی تر چروه . چینییه كانیشت پش ( ۳۵۰۰ ) سال له مه و بهر ناسیوانه و خواردویانه .

هەر له دێر زه‌مانه‌وه‌ مرۆڤ نه‌و شته‌ی له‌ دڵدا بۆته‌ مه‌ته‌ن که‌ ئایا  
مڕیشک له‌ هیلکه‌یه‌ یان هیلکه‌ له‌ مڕیشکه‌؟!  
هیلکه‌ له‌و ماددانه‌ دروست ناییت که‌ له‌و پۆژهدا مڕیشکه‌ که‌ ده‌یخوات  
به‌لکو له‌و ماددانه‌ی که‌ مانگیك له‌مه‌وبه‌ر خواردوویه‌تی دروست  
ده‌بیت، به‌لام هه‌رچی توێکله‌ کالیسیۆمه‌که‌یه‌تی له‌و ماددانه‌ پیکدیت  
که‌ له‌و پۆژهدا خواردویه‌تی .

#### به‌کارده‌هیندریت بۆ:

- وزه‌ به‌ له‌ش ده‌به‌خشیت .
- که‌مخوینیی .
- گرفت و لاوازی جنسی .
- دله‌راوکی .
- سیل و شه‌که‌ .
- چاره‌سه‌ری چه‌وری پیست .
- چاره‌سه‌ری وشکبوونه‌وه‌ی پیست .
- روخسار جوان ده‌کات .

#### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

بۆ چاره‌سه‌ری چه‌وری پیست به‌م شیوه‌یه‌: تیکه‌ لکردنی سپینه‌ی  
هیلکه‌ له‌ گه‌ل سه‌هۆل و ئاوگی لیمۆ شله‌یه‌ک جوان جوان لیکدريت



پاشان بدریت له دەم و چارو بۆ ماوه‌ی چاره‌گێک بهێلدریتته‌وه پاشان  
بشۆردریت .

بۆ پێستی وشکیش بهم شیوه‌یه: زه‌ردینه‌ی هیلکه له گه‌ل  
که‌وچکێکی گه‌وره له رۆزی کافور جوان لیکبدریت پاشان بدریت له  
دەم و چاو له دواییدا به ئاوی شیله‌تین بشۆردریتته‌وه .  
ئه‌گەر زه‌ردینه‌ی هیلکه له گه‌ل کریمێکی باش تیکه‌ل بکریت و له  
دەم و چاو بدریت، رۆخسار جوان و رۆن ده‌کات .

ئه‌گەر بته‌ویت هیلکه‌ی نوێ له هی کۆن جیا بکه‌یتته‌وه، خویواوکیک  
بینه‌و هیلکه‌که‌ی بخره‌ ناو ئه‌گەر نقوم بوو ئه‌وه کۆنه، ئه‌گەر سه‌ر  
ئاویش که‌وت ئه‌وه نوێیه .

### تیبینی و پارێز!

• هیلکه باشت‌ر وایه له گه‌ل نان و شیردا بخوریت چونکه  
کاربۆهیدراتی که‌مه .

## پیتی ( و )

۱۱۹- وینجه alfalfa .....



وینجه گیاهه کی به‌هاریه و له‌سه‌ر پنجه‌ی خوی دهرۆیتته‌وه، نه‌لفی یه و سالی (۳-۴) جار دهرۆیتته‌وه، وینجه لینجه ماده‌ده‌یه کی تیدایه که له ئاودا هه‌لداوسی، کاتێ ده‌گاته ریخۆله‌کان ئاو دهمژێ و بارستایی

یه که‌ی زیاد ده‌کات و دیواری ریخۆله ده‌په‌ستیوی و نه‌و که‌سه‌و ره‌وان ده‌کات . نه‌گه‌ر ئاژهل به‌ شلکی بیخوات زگی هه‌لداوسی و ده‌یکوژیت . هه‌موو گیاهه‌ که‌ی دهرمانه .

### به‌کارده‌هیندرت بو:

- ئاره‌زوی خواردن زیاد ده‌کات .
- دومه‌ل دهرده‌کات (نه‌گه‌ر وینجه بخړیتته سه‌ری) .
- ره‌ق بونی خوین به‌ره‌کان .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌یتانی:

بو نه‌و مه‌به‌ستانه‌ی سه‌ره‌وه پیویسته وینجه وشك بکړیتته‌وه و تۆزه‌که‌ی له یه‌ك که‌وچکی چای سرکه‌ی سیو (cider) و یه‌ك که‌وچکی چای هه‌نگوین له په‌رداخیکدا تیکه‌ل بکړیت و بخوړیتته‌وه .

١٢٠- وەنەوشە .....

وەنەوشەیی بۆندار خاوەنی مادەیی ئەسید سالیسیدو رپۆلینو مادەییەکی  
ئاوی و کەمبێک مادەیی بۆندارە، گیایەکی گۆل وەردە، گۆلەکانی زەردی  
مەیلە و سپین . لە مێرگ و دەم جۆگاکان دەروین .

بەکار دەهێندرت بۆ:

- باداری (گەلاو گۆلە کەیی) .
- تەنگەنەفەسی و خیزە خیزی سنگ .
- کۆخەرەشە (کولاندنی گەلاکەیی) .
- شیرپەنجەیی زمان .
- سوربێژەو فێی مندال .
- بێخەوی و قەبزی .
- زەردویی و مایەسیری .
- هەلقەندنی بەلغەم .
- بای زگ ناهیلێت (رەگی گۆلی وەنەوشە) .
- قورپ دێتێتەو .
- پەستانی خوینی بەرز (وەنەوشەیی بێبۆن) .
- خوین پاک دەکاتەو دەو میز هینە .
- گرتەکانی پێست و موو وەرین .
- کربێژی سەر ناهیلێت (شەردنی سەر بە گێراوی گەلاوگۆلی  
وەنەوشە) .

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

بۆ ئه و مه به ستانه ی سه ره وه: وه نه وشه ده توانریت (۳) کاتژمیر جاریک بخوریتته وه. بۆ نازاری قورگو سورینچک ده توانریت غه رغه ره به ئاوه که ی بکریت.

راده ی به کارهینانه که ی (۶۰-۴۰) گرامه له یه ک لیتر ئاودا. له توزی ره گی گولی وه نه وشه ی فه رهنگی (۸-۱۰) گرام شه ربه تیک دروست ده کریت که قورپ ده هینیتته وه ره وانکه ریکی به هیزه.

(۶۰-۳۰) گرام له گوله که ی چند رۆژیک له سه ر یه ک بخوریت بۆ ره واننی باشه یان خواردنی (۳) میسقال گولی وه نه وشه له گه ل شیر ی وشک هه ر بۆ ره واننی. رۆنی وه نه وشه ده رمانی کۆخه یه و موو وه رینه. خواردنه ودی (۳) گرام له وه نه وشه دوا ی ئاره ق کردن له حه مامدا بۆ ته نگه نه فه سی باشه. تی هه لسونی رۆنی وه نه وشه له سنگی مندال بۆ کۆخه ی وشک زۆر باشه.

### شیوهی ئاماده کردن و به کارهینانی:

(۱۵۰) گرام گولی وه نه وشه له یه ک لیتر رۆنی کونجیدا بخوسینه و دوا ی چند رۆژیک دوباره گوله وه نه وشه ی لئ زیاده که ئه وکاره هینده دریزه پی بده تارۆنه که ی له بۆنی نویی ره نگی گوله وه نه وشه تیر ده بیت. کولاندنی گه لای وه نه وشه ی بۆندار هه موو جو ره کۆخه یه ک لاده بات، هه روه ا ده توانریت غه رغه ره به ئاوه که ی بکریت بۆ نازاری گه روو بین.

پیتی ( ق )

۱۲۱- قه‌یسی ، شیلانه ، زه‌ردانو ..... APRICOT



داری قه‌یسی به‌کیکه له‌داره  
به‌رداره‌کان، له‌هه‌موو شوینیکی  
کوردستاندا ده‌رویت، جوژیکی قه‌یسی که  
پتی ده‌گوتریت (شه‌می) له‌شیرینیدا  
هاتای هه‌نگوینه .

قه‌یسی خاوه‌نی ئیتامین (A)یه، شاعیر له‌ده‌بارهی قه‌یسی دا  
ده‌لیت:

قه‌یسی پشکوت به‌داره‌وه هه‌نارگوئی به‌زاره‌وه

به‌کارده‌هیندریت بو:

- تینویتی ده‌شکینیت .
- مایه‌سیری (چه‌وری ناوکی قه‌یسی) .
- ئاره‌زوی خواردن زیاد ده‌کات .
- سک چون راده‌گریت (رۆنی شیری ناوه‌که‌ی) .
- که‌مخوینی .
- ریره‌وی خوین ریک ده‌خات .

- کرم ده‌کوژیت (خواردنی گه‌لاکهی) .
- خوین به‌ربوون (خواردنی گولی نه‌پشکوتو) .
- هه‌لگه‌ران له‌به‌ر گه‌رما (خواردنی قه‌یسی) .
- بۆ مندالان سودی زۆره چونکه ئیتامین (A) ی تیدایه .
- چاو جوان ده‌کات .
- شه‌وکویری .
- نازاری گویچکه (چکاندنی چه‌ند دلۆپه‌یه‌ک له‌ رۆنه‌که‌ی) .
- خوین به‌ربوونی لوت (لۆکه‌ی ته‌رکراو له‌ ئاوی کولاری خونچه‌که‌ی بخریته‌ ناو لوت) .

### شیوه‌ی ئاماده‌کردن و به‌کاره‌ینانی:

قه‌یسی به‌کالی و له‌ شیوه‌ی شه‌ربه‌ت و مره‌بادا به‌کاردیته‌، ناوکه‌ قه‌یسی شیرین وه‌ کو بادام به‌کاردیته‌ و جوړیک زه‌یتیشی لی‌ دهردیته‌ که له‌ زه‌یتی بادام ده‌چیته‌، هه‌رچی ناوکی قه‌یسی گولاییه‌ تاله‌ به‌ هزی بوونی ترشه‌لۆکی (سیاندریک یان پروسیک) که ژه‌هراوی و کوشنده‌یه‌، ئاوگی قه‌یسی پاش وشک‌کردنه‌وه‌ی له‌به‌ر هه‌تاو پیی ده‌گوتریته‌ نانه‌قه‌یسی، گه‌لای قه‌یسی ده‌سوتیندیریته‌ و به‌ ئاوی گه‌رم ده‌خوریتسه‌وه‌ .  
راده‌ی خواردن (۱۰) غرامه‌ .

## تیبینی و پارێز!

- هه میسه قه یسی گه یو به کار بهینه .
- ناوکی قه یسی گولای تاله و ژه هراوییه بو دهرمان نابیت .
- چه کیمی مؤمن ده لیت: هه که سی قه یسی بخوات و دوا ی ئه وه خوین له خو ی بگریت خوینی سپی له له ش ده پوات .
- ئه و قه یسیه ی درهنگ پیده گات بو گه ده باش نیه .
- هه رگیز دوا ی خواردنی قورس قه یسی مه خۆ ئاوی ساردی به دوا دا مه خۆره وه، چونکه ده بیته هۆی دروستکردنی ترشه لۆکی گه ده و گه شه به میکروبه کانی ناو گه ده دده ات .

۱۲۲- قهزوان ، بنهوش .....

به داری قهزوان دهگوتریت دارهبن . قهزوان دهکریته ناو ماستاوو تامه کهی خوش دهکات، گولی داره کهی سوره، قهزوان له داری فستهق په یوهندی دهگریت، داره کهی شله یه کهی دهدهدات پیی ده لین بنیشت . دارهبن به زوری له شوینه ساردهکان و هه لډیره کاندایه رویت و دیمی یه له بنیشته کهی له ده رمانخانه کاندایه رمانیک دروست ده کریت که بدریت له پیست میشومه گهز نایگهزی .

به گارده هیندریت بو:

- که چه لی و شیر په نجه .
- زیاد کردنی هیزی پیاوه تی (دروستکردنی حه لوایه که له کۆتایی به ره کهی).
- نه خوشی سپل و جگه رو گورچیله (خواردنی به ره کهی).
- به ردی گورچیله ورد ده کات (خواردنی به ره کهی) .
- کرمی گه ده ده کوژی .
- خوینی عاده ی ژن رینک ده خات .
- مایه سیری و سه رگیزی و بای زگ .
- نازاری پشت و که له که و قۆلنج .



- قە‌ڵە‌وبوون (ئە‌گەر قە‌زوان تێکە‌ڵ بک‌ری‌ت لە‌ گە‌ڵ بادام و شە‌ کر).
- می‌ز زی‌اد دە‌ کات .
- ژانە‌سەر (قە‌زوان و سرکه‌ پێکە‌وه).
- برین و ئاوساوی ( لێ‌نانی نی‌و‌نمە‌ کێک لە‌ قە‌زوان ) .
- راوی دە‌م‌و‌چاوی ژن (ها‌را‌وه‌ی بە‌ری دا‌رە‌بە‌ن).
- گە‌ری و موو هینانە‌وه (گە‌ڵای ک‌وترا‌و).
- ج‌رو جانە‌وەر دور دە‌خاتە‌وه (دو‌کە‌لی بە‌رە‌کە‌ی) .

#### شی‌وه‌ی ئامادە‌کردن و بە‌کارهێ‌نانی:

ئە‌گەر بە‌رە‌کە‌ی نی‌وه ک‌وترا‌و بی‌ت و بد‌ری‌ت لە‌ شو‌ینی گە‌ری چاک‌ی دە‌کاتە‌وه و موو‌ه‌کان دە‌رو‌ینی‌تە‌وه و بە‌ تایی‌ه‌تی بۆ تاسی سەر (أصلحی).  
ک‌وتانی گە‌ڵای تێکە‌ڵ لە‌ گە‌ڵ سرکه‌ و رۆن رۆ‌لی چاک‌ی هە‌یه بۆ  
پ‌واندە‌وه‌ی موو، نی‌و‌نمە‌ کێک لە‌ بنی‌شتە‌کە‌ی تێکە‌ڵ بە‌ پی‌و‌د‌روست  
دە‌ک‌ری‌ت بۆ کە‌چە‌لی و ترە‌کینی دە‌ست و پێ و کۆم باشە .  
هەرکە‌سی بە‌ر‌دە‌وام قە‌زوان ب‌خوات بە‌دور دە‌بی‌ت لە‌ شیر‌پە‌نجە .

#### تێ‌بینی و پ‌ارێ‌ز!

زی‌ادە‌خۆری لە‌ قە‌زواندا دە‌بی‌تە‌ هو‌ی برین‌داربوونی دە‌م و زمان و  
کە‌م‌بوونە‌وه‌ی ئی‌شتی‌های خ‌واردن .

## چهند زانیارییه کی پیوست

ئه گهر ده ته ویت قه له و نه بیت

بخو

هه مو جو ره میوه کانی تر  
به مه رجی زۆر ئاودار نه بن.

مه خو

مۆز، گوێز، فستق، بادام، بهرو

ئه گهر توشی نه خوشی شه کره بوو بیت

تا راددهیه ک ریگه پیدراوه

دپرو، تۆی فه ره نگه،  
پرته قال، لاله نگه، گیلاس،  
بادام، لیمۆ، هه رمی، سیو.

قه ده غه یه

خورما، هه نجیری وشک  
دۆشاری خورما، دۆشاری برقانی

ئه گهر توشی ئه لبۆمینی خوزین بویت

تا راددهیه ک ریگه پیدراوه

هه موو میوه کانی تر (خاوا،  
کولار، که مپوت، مره با).

قه ده غه یه

تریی فه ره نگه، دۆشاری براقانی

ئه گهر ریخۆله و گه دهت ناسک و ههستیارن

قه دهغهیه

میوهی خاو که چاک نه گهیبی،  
تریی فه رهنگی، گوئیز، فستق.

تا راددهیهک ریگه پئدراوه

هه موو میوه کان، به لام باشت  
وایه کولابی، که مپوت و مره باش

ئه گهر نه خوۆشی گه دهت ههیه

قه دهغهیه

میوهی خاو به توئیکله وه،  
میوهی نه سید دار وه کو: تریی  
فه رهنگی، گئیلاسی ترش  
ئالوبالو میوهی وشک .

تا راددهیهک ریگه پئدراوه

ئه و میوانه ی که ترش نینر  
چاک گه یون به مهرجی سپی  
بکه ی، میوه ی کولاو، که مپوت  
مره با، موز .

ئه گهر نه خوۆشی دل یان په ستانی خوینت ههیه

قه دهغهیه

خواردنی رۆندار وهک: گوئیز،  
بادام، فندهق (میوه ی ترش)  
تریی فه رهنگی، گئیلاس، لیمو،  
سیوی ترش .

ریگه پئدراوه

میوه ی زۆر گه یو به لام باشت  
وایه بکولتی .

ئه گهر ئازاری جومگه کان و باداریت ههیه

رینگه پیدراوه

هه موو میوه کانی تر .

قه ده غه یه

خواردنی رۆندارو ترش

## ناوەرۇك

لاپەرە	سەردىزى باسەكان	زىنجىرە
۵	پىشەكى	
۶	شىتەي تامادە كردنو ھەنگرتنى گىادەرمانىە كان	
۷	رېنگە بنەرەتتە كانى دروست كردنى دەرمان	
۸	نايا مىكرۇب نەخۇشى دەھىتتە يان نەخۇشى	
۱۱	چەند رېنوتىنە كى دەرمانى	
۱۳	بۇچى نەخۇش دەكەين؟! .....	
۱۵	چەند چارەسەرتكى سادەو خۇمالى	
۱۸	لە تايىبە تەندىە كانى شىر	
۲۱	جۆرە كانى شىرو خاسىە تە كانيان	
	پىيتى (أ)	
۲۲	۱ ئەفسەنتىن	
۲۴	۲ ئالە كۆك	
۲۶	۳ ئەناناس	
۲۸	۴ ئىستۇخۇدۇس	
۳۰	۵ ئۇكالىپتۇز	
۳۳	۶ ناس	
	پىيتى (ب)	
۳۷	۷ بومادەران	
۳۹	۸ بارھەنگ	
۴۱	۹ بەرو	

٤٣	..... بی	١٠
٤٧	..... بادام	١١
٥٠	..... بیهەر	١٢
٥٣	..... بهیون	١٣
٥٤	..... باینجان	١٤
٥٧	..... بامیه	١٥
٥٩	..... بهی	١٦
٦١	..... بیژان	١٧
٦٢	..... بارپیزه	١٨
٦٣	..... به لالوك	١٩
٦٤	..... بوکی پشت پهرده	٢٠
<b>پیتی ( پ )</b>		
٦٦	..... په مز	٢١
٦٨	..... پاقله	٢٢
٧١	..... پیاز	٢٣
٧٦	..... پرته قال	٢٤
٧٩	..... پریره	٢٥
٨١	..... په تاته	٢٦
<b>پیتی ( ت )</b>		
٨٣	..... ته ماته	٢٧
٨٥	..... ترش	٢٨
٨٨	..... ترشۆكه	٢٩
٩٠	..... تو	٣٠
٩٣	..... تیروی	٣١
٩٤	..... تری	٣٢

۹۸	..... تالیشک	۳۳
۱۰۱	..... توور	۳۴
۱۰۳	..... تۆیه که له م	۳۵
۱۰۴	..... تۆله که	۳۶
	پیتی ( چ )	
۱۰۷	..... چه رهندهر	۳۷
۱۰۹	..... چنار	۳۸
	پیتی ( ج )	
۱۱۱	..... جاتره	۳۹
۱۱۴	..... جه عفه ری	۴۰
	پیتی ( خ )	
۱۱۶	..... خه یار	۴۱
۱۱۸	..... خوځ	۴۲
	پیتی ( د )	
۱۲۰	..... دپوو	۴۳
	پیتی ( ر )	
۱۲۳	..... رینواس	۴۴
۱۲۵	..... رینحان	۴۵
۱۲۷	..... ره زیانه	۴۶
	پیتی ( ز )	
۱۳۰	..... زالو	۴۷
۱۳۱	..... زهیتون	۴۸
۱۳۴	..... زه عفه ران	۴۹
۱۳۶	..... زه رده چیه	۵۰
۱۳۷	..... زه نجه فیل	۵۱

پیتی ( س )

۱۳۸	..... سنه و بهر	۵۲
۱۴۱	..... سونبلی خه تایی	۵۳
۱۴۳	..... سونبلی جوان	۵۴
۱۴۵	..... سیر	۵۵
۱۴۸	..... سپیناخ	۵۶
۱۵۱	..... سالمه	۵۷
۱۵۲	..... سیری زهرد	۵۸

پیتی ( ش )

۱۵۳	..... شاتره	۵۹
۱۵۵	..... شلی	۶۰
۱۵۹	..... شوید	۶۱
۱۶۱	..... شیر په نیر	۶۲
۱۶۳	..... شینلم	۶۳

پیتی ( ع )

۱۶۵	..... عاقره رحا	۶۴
-----	-----------------	----

پیتی ( ك )

۱۶۷	..... کدو	۶۵
۱۷۰	..... کلۆکه بۆگه نیوه	۶۶
۱۷۲	..... که ره ویز	۶۷
۱۷۴	..... کوزه له	۶۸
۱۷۵	..... کالهك	۶۹
۱۷۶	..... که نگر	۷۰
۱۸۰	..... کارگ	۷۱
۱۸۳	..... کاهو	۷۲



١٨٥	.....	که له م	٧٣
١٨٨	.....	که تان	٧٤
١٩٠	.....	که وهر	٧٥
پیتی ( گ )			
١٩١	.....	گیلاخه	٧٦
١٩٣	.....	گه نه شامی	٧٧
١٩٥	.....	گیلاس	٧٨
١٩٧	.....	گوێز	٧٩
٢٠٠	.....	گه ز گه سکه	٨٠
٢٠٣	.....	گوته په نجه	٨١
٢٠٤	.....	گوته سه عاتی	٨٢
٢٠٦	.....	گوته سه د تومه نی	٨٣
٢٠٧	.....	گوته گه نم	٨٤
٢٠٩	.....	گه نم	٨٥
٢١١	.....	گیزه ر	٨٦
٢١٣	.....	گوته میخهك	٨٧
٢١٥	.....	گوته حاجیله	٨٨
٢١٨	.....	گه رچهك	٨٩
٢٢٠	.....	گوته زمانه گا	٩٠
٢٢٢	.....	گوته به روژه	٩١
٢٢٤	.....	گول مریه م	٩٢
٢٢٦	.....	گژنیژ	٩٣
٢٢٨	.....	گیابه ند	٩٤
٢٣٠	.....	گوته هه میسه به هار	٩٥
٢٣٣	.....	گوته باخ	٩٦

هه گبهی کورددهواری

٢٣٥	..... گيا شیر	٩٧
٢٣٦	..... گوله هيرۆ	٩٨
٢٣٨	..... گياقه يتهران	٩٩
٢٤٠	..... گيئوژ	١٠٠
٢٤٣	..... گيا خۆژه	١٠١
پييتی ( ل )		
٢٤٥	..... لاولاره	١٠٢
٢٤٧	..... لوزيا	١٠٣
٢٤٩	..... لادن	١٠٤
پييتی ( م )		
٢٥٠	..... مينكوك	١٠٥
٢٥٢	..... ماميران	١٠٦
٢٥٣	..... مهره نجۆش	١٠٧
٢٥٥	..... مهره زه	١٠٨
٢٥٦	..... ماش	١٠٩
پييتی ( ن )		
٢٥٧	..... نيلوفهر	١١٠
٢٥٨	..... نه عنا	١١١
٢٦٠	..... نيسك	١١٢
٢٦٢	..... نۆك	١١٣
٢٦٣	..... نيرگز	١١٤
پييتی ( ه )		
٢٦٤	..... هه نجير	١١٥
٢٦٨	..... هه نار	١١٦
٢٧٠	..... هه رمی	١١٧

٢٧٢	هیلکه	١١٨
	پیتی (و)	
٢٧٥	وینجه	١١٩
٢٧٦	ودهوشه	١٢٠
	پیتی (ق)	
٢٧٨	قهیسی	١٢١
٢٨١	قهزوان	١٢٢
٢٨٣	چهند زانیاریه کی پیویست	
٢٨٣	ئهگه ده تهویت قه لهو نه بیت	
٢٨٣	ئهگه توشی نه لبومینی خوین بویت	
٢٨٤	ئهگه ریحۆلهو گه ده ته ههستیاره	
٢٨٤	ئهگه نه خووشی گه ده ته ههیه	
٢٨٤	ئهگه نه خووشی دل یان پهستانی خوینت ههیه	
٢٨٥	ئهگه نازاری جومگه کان و باداریت ههیه	
٢٨٦	ناوهړۆك	

لهم ههگبهیهدا بۆ چارهسهری ئهم گرفت و نه خوشییانهی خوارهوه بگهپری

رهوانی ( اسهالی) و ژانهزگ و زگچوونی خویناوی

لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا
۱۳۴	زه‌عفه‌ران	۲۲	نه‌فسه‌نتین
۱۵۳	شاتره	۳۳	ناس
۱۷۰	کلوکه بۆگه‌نیو	۳۹	باره‌نگ
۱۷۲	که‌ره‌وز	۴۱	به‌رو
۱۸۵	که‌له‌م	۵۳	به‌بیرون
۱۸۸	که‌تان	۵۹	به‌هی
۱۹۵	گه‌یلاس	۶۱	به‌یژان
۲۰۰	گه‌زگه‌سکه	۶۲	بارپه‌زه
۲۱۱	گه‌یژه‌ر	۶۳	به‌لالوکه
۲۱۵	گوئه‌حاجه‌یله	۶۶	په‌مز
۲۲۴	گوئه‌م‌ریه‌م	۶۸	پاقله
۲۲۶	گه‌یژه‌ر	۷۱	په‌ساز
۲۲۸	گه‌یابه‌ند	۷۶	په‌ته‌قال
۲۳۰	گوئه‌ی هه‌میشه‌به‌هار	۷۹	په‌په‌ره
۲۳۳	گوئه‌باخ	۸۵	ترش
۲۴۰	گه‌یژه‌ر	۹۸	تالیشک
۲۵۵	مه‌ره‌زه	۱۰۴	تۆله‌که
۲۵۷	نیلوفه‌په‌ری ناوی	۱۱۱	جانه‌ره
۲۵۸	نه‌عنا	۱۲۰	درو
۲۶۴	هه‌نجیر	۱۲۳	په‌یواس
۲۷۸	قه‌یسی	۱۲۷	په‌زیانه

ههوكردنی دهم و لیو

لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا
۱۹۳	گه نه شامی	۳۰	ئوكالیپتوز
۲۰۹	گه نم	۳۳	ئاس
۲۵۰	میتكوك	۴۷	بادام
۲۵۳	مه رزه نجوش	۴۷	تور
۲۶۸	هه نار	۱۷۲	كه روز

ددان ئیشه و كرمی بوون

لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا
۴۷	تور	۳۰	ئوكالیپتوز
۱۳۶	زه رده چیه	۴۷	بادام
۱۱۱	جatre	۳۹	بارهنگ
۱۶۵	عاقرقه رجا	۵۰	بیهه
۱۶۷	كدو	۷۱	پیاز
۱۷۰	كلوكه بۆگه نیو	۷۶	پرتقال
۲۱۳	گوله میتخهك	۸۵	ترش
۲۶۰	نیسك	۹۰	توو
۲۶۴	ههنجیر	۹۸	تالیشك
		۹۳	تیروی

تیگیران و دل پربوون

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۶۱	شیر په‌نیر	۲۲	نه‌فسه‌نتین
۱۷۲	که‌ره‌وز	۳۰	ئۆکالیپتۆز
۱۸۳	کاهو	۴۳	بی
۲۰۹	گه‌نم	۵۹	به‌هی
۲۱۱	گیزه‌ر	۸۸	ترشۆکه
۲۲۴	گۆل‌مریهم	۹۸	تالیشک
۲۳۰	گۆلی‌هه‌میشه‌به‌هار	۴۷	تور
۲۴۰	گیۆژ	۱۱۱	جاتره
۲۱۸	گه‌رچه‌ک	۱۱۴	جه‌عفه‌ری
۲۵۰	میتکوک	۱۲۰	درو
۲۵۵	مه‌ره‌زه	۱۲۳	ریتواس
۲۵۸	نه‌عنا	۱۲۵	ریتحان
۲۶۴	هه‌نجیر	۱۳۸	سهنه‌به‌ر
۲۷۵	وینجه	۱۴۱	سونبلی‌خه‌تایی
۲۷۸	قه‌یسی	۱۵۳	شاتره
		۱۵۵	شملی

ویزه ویز و جه پراحتی گویچکه و گوئی گرانی

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۱۱۸	خوخ	۳۰	ئزکالیپتوز
۱۳۴	زه عفهران	۳۳	ناس
۱۵۲	سیری زهره	۳۹	بارهنگ
۱۶۷	کدو	۴۳	بی
۱۸۵	که له م	۶۴	بووکی پشت په رده
۲۱۵	گوله حاجیله	۷۱	پیساز
۲۱۸	گه رچک	۸۵	ترش
۲۵۵	مه رده	۶۴	ترئ
۲۵۸	نه عنا	۱۰۴	تۆله که
۲۷۸	قه یسی	۱۰۷	چده ندهر

رشانه وه و هیلنج

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۱۷۶	که نگر	۵۹	به هی
۱۹۵	گیلاس	۶۸	پاقله
۲۱۳	گوله میتخهک	۸۵	ترش
۲۳۰	گولئی هه میشه به هار	۶۴	ترئ
۲۴۰	گینۆژ	۱۲۳	ریتواس
۲۵۸	نه عنا	۱۵۳	شاتره
۲۶۸	هه نار	۱۵۹	شوید
		۱۶۷	کدو

خواربوونهوهی زار و لهغاوه

ناوی گیا	لاپه‌ره
گیا خۆزه	..... ٢٤٣

ئهو كهسانه‌ی پێویستیان به خراڤه كاری زهین و بیری زۆر ههیه

ناوی گیا	لاپه‌ره
نيسك	..... ٢٦٠

خهوهینه

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
گول مریه‌م	..... ٢٢٤	مه‌رزه‌نجۆش	..... ٢٥٣
مامیران	..... ٢٥٢		

ئهو ژنانه‌ی ئاره‌زووی هه‌بوونی كچ ده‌كهن

ناوی گیا	لاپه‌ره
نيسك	..... ٢٦٠

قه‌له‌و بوون

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
ئه‌فسه‌نتین	..... ٢٢	شیر په‌نیر	..... ١٦١
چنار	..... ١٠٩	كدو	..... ١٦٧
سئه‌وبه‌ر	..... ١٣٨	كه‌ردۆز	..... ١٧٢
شوید	..... ١٥٩	قه‌زوان	..... ٢٨١
شملی	..... ١٥٥		



خوین دروست دهکات

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۶۰	نيسك .....	۲۶۲	نۆك .....

پراکیشانی ورده ناسن له له‌شدا

لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۶۳	نیرگزر .....

پاوی دهم و چاوی ژن

لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۸۱	تێزوان .....

زیاد کردنی شیر

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۵۵	شملی .....	۲۲	ئه‌فسه‌نتین .....
۱۵۶	شويد .....	۶۶	په‌مز .....
۲۰۰	گه‌ز گه‌سکه .....	۶۸	پاقله .....
۲۱۵	گوئه حاجيله .....	۶۴	ترئ .....
۲۴۷	لۆبیا .....	۱۱۴	جه‌عفدری .....
		۱۲۷	ره‌زیانه .....

گهپری (گولی)

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۶۳	نیرگز .....	۱۰۷	چده‌ندهر .....
۲۸۱	قه‌زوان .....	۱۵۳	شاتره .....
		۱۶۳	شینلم .....

خۆراکی به‌سود بۆ ژنی دووگیان

لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۶۰	نيسك .....

گه‌شكه‌ی مندال

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۶۸	هه‌نار .....	۱۶۵	عافر قه‌رحا .....
		۲۲	ئه‌فسه‌نتین .....

هه‌و‌کردنی گه‌ده (التهابات) و خوین به‌ریوون (نزيف) و برین (قرحه)

لا‌په‌ره	ناوی گ‌یا	لا‌په‌ره	ناوی گ‌یا
۱۵۹	ش‌وید	۲۲	ئه‌فسه‌نتین
۱۶۷	ک‌دو	۲۶	ئه‌ناناس
۱۷۲	که‌ره‌وز	۳۳	ئاس
۲۰۹	گه‌نم	۳۹	باره‌نگ
۲۱۵	گول‌ه حاجیله	۴۷	بادام
۲۲۴	گول‌ م‌ریه‌م	۵۴	باینجان
۲۲۸	گیابه‌ند	۵۷	بامیه
۲۳۰	گول‌ی هه‌میشه به‌هار	۵۹	به‌هی
۲۳۳	گول‌ه باخ	۶۱	بیژان
۲۳۶	گول‌ه ه‌یرۆ	۷۹	پر‌پ‌ره
۲۴۰	گ‌ینۆژ	۸۵	ترش
۲۵۰	م‌ینکوک	۶۴	ترئ
۲۵۲	مام‌یران	۴۷	تور
۲۵۳	مه‌رزه‌نجۆش	۱۰۷	چه‌وه‌نده‌ر
۲۵۵	مه‌ره‌زه	۱۰۹	چنار
۲۵۸	نه‌عنا	۱۲۵	ر‌ی‌حان
۲۶۰	ن‌یسک	۱۳۷	زه‌نجه‌فیل
۲۶۸	ه‌دنار	۱۴۱	سونبلی خه‌تایی
		۱۴۳	سونبلی جوان

لابردنی بوونی ناخوۆشی دهه

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گهیا</u>	<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گهیا</u>
۲۳۳ .....	گوله باخ	۴۷ .....	تور
۲۶۴ .....	هه عهیر	۱۴۸ .....	سهیناخ

لابردنی تام خاوی گوۆشت

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گهیا</u>
۱۵۹ .....	شهید

زیاد بوونی کیشی مندال

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گهیا</u>
۲۶۰ .....	نیهک

میخهک و بالوکه

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گهیا</u>	<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گهیا</u>
۱۴۵ .....	سیر	۲۳۰ .....	گولتی هه میشه به هار
۵۴ .....	باینجان	۲۵۲ .....	مامیران

كولاندنی خیرای چیشته

لاپه ره	ناوی گیا
۱۷۵	كالك

ئارهق هینه

لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا
۲۲۰	گرتی زمانه گا	۲۵۳	مدرزه نجوش
۲۳۸	گیا قه پته ران	۲۱۵	گونه حاجیله

نه خوشی نیستیسقا

لاپه ره	ناوی گیا
۲۳۵	گیا شیر

لابردنی چهوری شیرری ژن

لاپه ره	ناوی گیا
۱۸۵	كدهم

گهوره بونی مه مەك

لاپه ره	ناوی گیا
۱۵۵	شلی

بناگوئى خپره و مله خپره

ناوى گيا	لاپهړه
گهړچك	۲۱۸

په شوكان (هيسترىا) و پڙينى دهره قى

ناوى گيا	لاپهړه	ناوى گيا	لاپهړه
عاقرقه رجا	۱۶۵	گولته سهد تومهنى	۲۰۶
زه عفهران	۱۳۴	گولته حاجيله	۲۱۵
سونبلى جوان	۱۴۳	گولته څيڙ	۲۲۶
كاهو	۱۸۳	گولته هميشه بهار	۲۳۰
كوله م	۱۸۵		

فى

ناوى گيا	لاپهړه	ناوى گيا	لاپهړه
عاقرقه رجا	۱۶۵	گولته سهد تومهنى	۲۰۶
سونبلى جوان	۱۴۳	گولته هيرؤ	۲۳۶
كلوكه بزگه نيو	۱۷۰		

دهره ريوى (داء الثعلب)

ناوى گيا	لاپهړه	ناوى گيا	لاپهړه
زه يتون	۱۳۱	نيرگز	۲۶۳
گيا قه يتهران	۲۳۸		

که چه ئی

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>	<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>
۲۸۱ .....	قه زوان	۵۰ .....	بیهر

بیرو

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>
۲۴۵ .....	لار لاره

هه وکردنی سیپه لاک و سپل

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>	<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>
۲۴۵ .....	لار لاره	۱۸۵ .....	که له م

ژنی دووگیان

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>
۲۴۷ .....	لزییا

له رزۆکی

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوی گیا</u>
۱۶۵ .....	عافر قه رجا

لآلی و زمان گیران

ناوی گیا	لاپه‌ره
عاقرقه‌رحا	۱۶۵

خوریئکه

ناوی گیا	لاپه‌ره
گۆلی زمانه‌گا	۲۲۰

سوریژه

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
ئۆكالیپتۆز	۳۰	گۆلی زمانه‌گا	۲۲۰
توو	۹۰	گۆن مریه‌م	۲۲۴
درو	۱۲۰	وه‌نه‌رشه	۲۷۶

میكۆته

ناوی گیا	لاپه‌ره
درو	۱۲۰

پژینه‌كان (غوده) و ئالوه‌كان (لوزتین)

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
سنه‌وبه‌ر	۱۳۸	كه‌له‌م	۱۸۵



پهله و چهورى و تويزئالى دهم و چاو

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوى گيا</u>	<u>لاپه ره</u>	<u>ناوى گيا</u>
۱۱۶ .....	خيار	۳۳ .....	ئاس
۱۷۵ .....	كالك	۷۱ .....	پياز

بهردى زراو

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوى گيا</u>
۴۷ .....	تور

كيسهى زراو

<u>لاپه ره</u>	<u>ناوى گيا</u>	<u>لاپه ره</u>	<u>ناوى گيا</u>
۱۳۴ .....	زهعفران	۱۳۱ .....	زهيتون

گرفتهکانی میزو میزهپۆ (مجاری البولی) و میزندان (المثانة)

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۵۱	ساله	۳۳	ناس
۱۵۹	شوید	۳۹	باره‌هنگ
۱۶۳	شیلیم	۴۳	بی
۱۶۷	کدو	۵۴	باینجان
۱۷۵	کالهک	۵۷	بامیه
۱۷۶	که‌نگر	۶۴	بوکی پشت په‌رده
۱۸۳	کاهوو	۶۸	پاقله
۱۹۳	گه‌غه شامی	۷۹	پر پره
۱۹۵	گینلاس	۸۸	ترشوکه
۲۰۰	گه‌سگه‌سکه	۶۴	تری
۲۱۱	گیزه‌ر	۴۷	تور
۲۳۶	گوله‌هیرۆ	۱۰۴	تۆله‌که
۲۴۰	گیتوژ	۱۰۷	چه‌وه‌نده‌ر
۲۵۷	نیلوفه‌ری ئاری	۱۱۸	خوخ
۲۵۸	نه‌عنا	۱۲۷	ره‌زیانه
۲۷۰	هه‌رمی	۱۳۸	سهنه‌به‌ر

گرفتهکانی هیلکه‌دان

لاپه‌ره	ناوی گیا
۳۳	ناس

گرفته‌کانی گورچیه‌کان (کلیتین)

لاپه‌ره	ناوی گییا	لاپه‌ره	ناوی گییا
۱۵۱	ساله	۳۹	باره‌نگ
۱۵۹	شوید	۶۴	بوکی پشت په‌رده
۱۹۰	که‌وه‌ر	۶۸	پاقله
۱۹۳	گه‌نمه‌شامی	۷۱	پياز
۱۹۵	گینلاس	۸۱	په‌تاته
۲۰۷	گوله‌گه‌نم	۸۸	ترشوکه
۲۱۱	گیزه‌ر	۱۰۴	توله‌که
۲۲۰	گولتی زمانه‌گا	۱۰۷	چه‌وه‌نده‌ر
۲۲۴	گول مریه‌م	۱۱۴	جه‌عفه‌ری
۲۳۵	گیاشیر	۱۲۵	ریحان
۲۳۸	گیاه‌قه‌یته‌ران	۱۲۷	په‌زیانه
۲۴۰	گینوژ	۱۳۱	زه‌یتون
۲۴۷	لوییا	۱۳۴	زه‌عفه‌ران
۲۷۰	هه‌رمی	۱۳۸	سئه‌وبه‌ر

گرفته کانی مندالدان و خوین بهریوون

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۱۱۴	جده عفری	۴۳	بی
۱۵۵	شملی	۴۷	بادام
۱۶۳	شینلم	۵۰	بیبه
۲۰۰	گه زگه سکه	۶۶	په مز
۲۰۶	گوته سده تومدنی	۸۵	ترش
		۶۴	تری
		۹۸	تالیشک

کوڅه و دهنگ نوسان

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۱۴۸	سپیناخ	۳۳	ناس
۱۶۷	کدو	۵۰	بیبه
۱۸۳	کاهو	۵۷	بامیه
۱۸۵	که له م	۵۹	به هی
۱۹۱	گیلاخه	۶۶	په مز
۱۹۵	گیلاس	۹۰	توو
۲۰۶	گوته سده تومدنی	۶۴	تری
۲۰۷	گوته گه نم	۱۰۴	توله که
۲۳۵	گیا شیر	۱۰۹	چنار
۲۳۶	گوته هیرو	۱۱۱	جاتره
۲۵۶	ماش	۱۳۱	زیتون
۲۶۲	نوک	۱۳۴	زه عفران
۲۶۴	هه نجیر	۱۴۱	سونبلی خه تایی
		۱۴۵	سیر

قورپ هینانهوه

ناوی گیا	لاپه ره
وه نه وشه .....	۲۷۶

كوخه ره شه

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
به رو .....	۴۱	كوتی هه می شه به هار .....	۲۳۰
بیه ر .....	۵۰	گیاشیر .....	۲۳۵
تور .....	۴۷	هه نجیر .....	۲۶۴
كولوكه بزگه نیوه .....	۱۷۰	وه نه وشه .....	۲۷۶

کیسه ی سه فراو نه خوژی سه وداوی

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بامیه .....	۵۷	زه یتون .....	۱۳۱
پیاز .....	۷۱	كالك .....	۱۷۵
تالیشك .....	۹۸		

هه وکردن و نازاری كۆم

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
بوماده ران .....	۳۷	بادام .....	۴۷

چاو جوان ده كات

ناوی گیا	لاپه ره
قهیسی .....	۲۷۸

بای زگ و (غازات) و پیچی ریخۆلهکان

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۲۷	ره‌زیانه	۳۳	ناس
۱۳۶	زه‌رده‌چیتوه	۳۷	بوماده‌ران
۱۴۱	سونبۆلی خه‌تایی	۴۱	به‌رۆ
۱۷۲	که‌ره‌وز	۴۷	بادام
۱۷۵	کاله‌ک	۵۷	بامیه
۱۷۶	که‌نگر	۵۹	به‌هی
۱۹۰	که‌ور	۶۸	پاقله
۲۱۳	گۆله‌میخه‌ک	۷۱	پیساز
۲۵۵	مه‌ره‌زه	۶۴	ترئ
۲۵۸	نه‌عنا	۱۱۱	جاتره
۲۷۶	وه‌نه‌وشه	۱۱۴	جه‌عفه‌ری
۲۸۱	قه‌زوان	۱۲۰	درو
		۱۲۳	رئواس

په‌ستانی به‌رزی خوین

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۷۶	په‌رتقال	۲۶۴	هه‌غیر
۹۰	توو	۲۵۲	مامیران
۱۲۰	درو	۲۷۶	وه‌نه‌وشه
۱۳۱	زه‌یتون	۲۷۰	هه‌رمی
۱۴۵	سیر	۲۴	ناله‌کۆک

ئاوسانی دو انزه گری

لا پهره	ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا
۲۴۰	گیژ	۲۵۰	میکوک

خوین بهربوونی میشک و سنگ

لا پهره	ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا
۱۹۰	کههر	۱۶۷	کدر

دهردهباریکه

لا پهره	ناوی گیا
۴۳	بی

چالاک کردنی سوپی خوین

لا پهره	ناوی گیا
۲۵۶	ماش

خوراکی مندال

لا پهره	ناوی گیا
۲۷۸	قهیسی

ئازاری دهست و قاچ

لا پهره	ناوی گیا
۲۳۸	گیا قهیتهران

گرفتهکانی چاو (فرمیسیکی به خوڤ، ته راخوما، تارمایی، سور هه لگه ران)

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۱۵۲	سیری زهره	۳۳	ناس
۱۵۳	شاتره	۳۷	بوماده ران
۱۶۳	شینلم	۴۷	بادام
۱۶۷	کدو	۷۱	پیساز
۱۷۰	کولوکه بوگه نیوه	۷۹	په پیره
۲۰۰	گهز گهسکه	۸۱	په تاته
۲۰۷	گوله گه نم	۸۳	ته ماته
۲۱۱	گهتزر	۸۵	ترش
۲۱۵	گوله حاجیله	۶۴	تری
۲۱۸	گه رچهک	۹۸	تالیشک
۲۲۶	گه نیش	۱۰۴	توله که
۲۳۰	گولی هه میسه به هار	۱۰۷	چه و ندهر
۲۳۳	گوله باخ	۱۱۱	جاتره
۲۳۶	گوله هه ترۆ	۱۲۰	درو
۲۵۲	مامهیان	۱۲۳	ریتواس
۲۵۳	مه رزه نجۆش	۱۳۱	زهیتون
۲۵۶	ماش	۱۳۴	زه عفران

توره بوون و زوو هه لچوون

لا په ره	ناوی گهیا
۲۵۳	مه رزه نجۆش



هه‌لوه‌رین و موو سپی بون

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۹۳	گه‌غه شامی	۳۳	ئاس
۲۰۹	گه‌م	۴۷	بادام
۲۱۸	گه‌رچه‌ك	۱۳۱	زه‌یتون
۲۷۶	وه‌نه‌وشه	۱۵۵	شملی
۲۸۱	قه‌زوان	۱۷۶	كه‌نگر
		۱۸۳	كاهو

ترشی خوین دینیتته خوار

لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۹۵	گیلاس

شکانی نینۆك

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۹۳	گه‌غه‌شامی	۲۶۸	هه‌نار

پیش و گه‌نده‌موی دەم و چاو

لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۲۷	په‌زیانه

خلت و خالی (قصبات) و هه و كردنی دهزگای  
هه ناسه دان (جهاز التنفس) و خیزه خیزی سنگ

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۱۳۴	زدهفران	۲۲	ئه فسه نین
۱۶۳	شيلم	۲۸	ئستۆخۆدوس
۱۹۱	گیلاخه	۳۰	ئۆكالیپتوس
۱۹۵	گیلاس	۳۳	ناس
۲۲۰	گوئی زمانه گا	۳۹	بارهنگ
۲۰۰	گهگهسكه	۴۳	بی
۲۲۴	گون مریه م	۴۷	بادام
۲۲۶	گۆنیز	۵۷	بامیه
۲۳۳	گوئه باخ	۵۹	بهی
۲۳۵	گیا شیر	۶۸	پاقله
۲۳۸	گیا قه پته ران	۷۱	پیاز
۲۴۵	لاولاره	۶۴	ترئ
۲۵۰	مینكوك	۴۷	تور
۲۵۳	مه رزه نجۆش	۱۸۵	تۆبه كه له م
۲۶۰	نيسك	۱۱۱	جاتره
۲۶۲	نۆك	۱۲۵	ره بجان
۲۶۴	ههغیر	۱۲۷	ره زیانه
۲۷۶	وه نه وشه	۱۳۱	زه يتون

جوان کردنی بوخسار ( ئارایشته )

لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا
۲۰۹	گه نم	۲۲	ئه فسه نتین
۲۴۷	لژییا	۶۴	تری
۲۷۰	هه رمی	۱۱۶	خه یار
۲۷۲	هیلکه	۱۱۸	خوخ
۲۷۶	وه نه وشه	۱۸۳	کاهو
		۱۸۵	کله م

تهنگه نه فهسی (ربو) و رهش بوونی سیپه لاک

لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا
۱۵۵	شملی	۳۰	نۆکالیپتۆز
۱۷۲	که رهوز	۳۳	ئاس
۱۸۵	کله م	۴۷	بادام
۲۲۴	گۆل مریه م	۷۱	پیاز
۲۳۶	گۆله هیرۆ	۹۸	تالیشک
۲۳۸	گیا قه یته ران	۴۷	تور
۲۵۲	مامیران	۱۰۹	چنار
۲۷۶	وه نه وشه	۱۱۴	جه عفهری
		۱۲۷	ره زیانه

موو ره‌ش کردنه‌وه و به‌رگری له سپی بوون و هاتنه‌وه‌ی

ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره	ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره
درو	۱۲۰	کاهو	۱۸۳
زه‌یتون	۱۳۱	گه‌نمه‌شامی	۱۹۳
سونبلی جوان	۱۴۳	گه‌نم	۲۰۹
ساله	۱۵۱	گه‌رچه‌ک	۲۱۸
ناس	۳۳	وه‌نه‌رشه	۲۷۶
بادام	۴۷	قه‌زوان	۲۸۱
که‌نگر	۱۷۶	شملی	۱۵۵

هه‌لامه‌ت و به‌لغهم

ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره	ناوی گه‌یا	لا‌په‌ره
ئه‌فسه‌نتین	۲۲	سیر	۱۴۵
ئوکالیپتوز	۳۰	ساله	۱۵۱
بو	۴۳	شاتره	۱۵۳
بیه‌ر	۵۰	شملی	۱۵۵
به‌هی	۵۹	شینلم	۱۶۳
پیاز	۷۱	کلوکه‌بو‌گه‌نیوه	۱۷۰
پرته‌قال	۷۶	که‌ره‌وز	۱۷۲
جاتره	۱۱۱	که‌نگر	۱۷۶
خه‌یار	۱۱۶	که‌ره‌ر	۱۹۰
ره‌زیانه	۱۲۷	گه‌نلاخه	۱۹۱
زه‌غه‌فیل	۱۳۷	گوله‌گه‌نم	۲۰۷

هه كبهى كورددهوارى

لا په ره	ناوى گيا	لا په ره	ناوى گيا
۲۳۶	گوته هيرۆ	۲۱۱	گيزه ر
۲۴۰	گيئۆز	۲۱۵	گوته حاجيله
۲۷۶	وهنه وشه	۲۱۸	گه رچك
		۲۲۰	گوئى زمانه گا

بۆگه نى لوت

لا په ره	ناوى گيا	لا په ره	ناوى گيا
۲۳۶	گوته هيرۆ	۳۰	ئۆكاليپتۆز
		۱۴۵	سير

ميكرو ب ده كوژئيت (تعقيم)

لا په ره	ناوى گيا	لا په ره	ناوى گيا
۹۰	تور	۱۸۵	كده م
۲۰۰	گه زگه سكه	۳۰	ئۆكاليپتۆز

بى هۆشكهر

لا په ره	ناوى گيا
۲۵۲	ماميران

كوتران و راگيران

لا په ره	ناوى گيا	لا په ره	ناوى گيا
۲۰۹	گه نم	۱۶۷	كدو

لهبهرچواندنسی مندال

لاپه ره	ناوی گيا
۲۶۳	نیرگر

هاتنه خواره وهی قهندی خوین

لاپه ره	ناوی گيا
۲۱۱	گیزه

هاتنه خواره وهی ترشی یۆریك

لاپه ره	ناوی گيا
۲۱۱	گیزه

خپۆكهی سوری خوین rbc زیاد دهكات

لاپه ره	ناوی گيا
۲۱۱	گیزه

بهلهکی

لاپه ره	ناوی گيا
۱۴۵	سر

لاپه ره	ناوی گيا
۵۴	باينجان

مه لاریا ( له زوتا ) و گرانه تاو تا سوكه كان و كوئنه تا

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۱۱۶	خدیار	۲۲	ئه فسه نتین
۱۲۰	درو	۲۸	ئستۆخۆدوس
۱۳۱	زهیتون	۳۰	ئوكالیپتۆز
۱۴۱	سورنبلی خه تایی	۳۳	ناس
۱۴۵	سیر	۳۷	بومادران
۱۷۲	كه رهوز	۴۱	به رو
۲۱۵	گوله حاجیله	۴۳	بی
۲۲۲	گوله بهرۆزه	۵۷	بامیه
۲۲۴	گوله مریه م	۶۴	بوکی پشت په رده
۲۳۶	گوله هیرۆ	۷۶	پرته قال
۲۵۰	میکوک	۷۹	پرپه
۲۵۶	ماش	۶۴	ترئ
۲۶۴	ههنجیر	۱۱۴	جده عفری

تاعون

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۲۲۴	گوله مریه م	۱۴۵	سیر

چهوری خوین

لا په ره	ناوی گیا
۱۶۷	کدر

کوشتنی نه سپی

ناوی گهیا	لا په ره
ره زیانه	۱۲۷

گرفته جنسی یه کان و سیفلیس

ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره
نه فسه نتین	۲۲	شوید	۱۵۹
نه نانس	۲۶	شیلیم	۱۶۳
بی	۴۳	که نگر	۱۷۶
بادام	۴۷	کاهو	۱۸۳
بیهه	۵۰	گینلاخه	۱۹۱
په مۆ	۶۶	گه نم	۲۰۹
پاقله	۶۸	گوته میتخهک	۲۱۳
پیساز	۷۱	گوته باخ	۲۳۳
نتالیشک	۹۸	مامیران	۲۵۲
چنار	۱۰۹	نه عنا	۲۵۸
جاتره	۱۱۱	نۆک	۲۶۲
جه عفه ری	۱۱۴	نیرگز	۲۶۳
ره زیانه	۱۲۷	هدرمی	۲۷۰
سهنه و بهر	۱۳۸	هینلکه	۲۷۲
شملی	۱۵۵	قه زوان	۲۸۱



میزکردنه ژیر خووی مندال

ناوی گیا	لاپه‌ره
به‌رو	٤١

نه‌خۆشی ( ذات الجنب )

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
كلوکه بزگه‌نیو	١٧٠	گیا شیر	٢٣٥

دله‌کزه‌و نزه‌ره (به‌رسیچکه)

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
بی	٤٣	نه‌عنا	٢٥٨
شوید	١٥٩		

مندال‌بوون پیش ده‌خات و مندال‌دان ناماده‌ی سک پیری ده‌کات

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
خه‌یار	١١٦	شینم	١٦٣
شلی	١٥٥	گوته به‌روژه	٢٢٢

زارکولی و زارنیشه

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
گوته حاجیله	٢١٥	گوته حاجیله	٢١٥
گزنیز	٢٢٦	مینکوک	٢٥٠
سونبلی جوان	١٤٣		

کرمی کدویی

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۲۶۸	هه ناره	۱۶۷	کدو

ئاو له

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۲۲۰	گوئی زمانه گه	۹۰	تو
		۱۲۰	درو

سوئاوی

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۱۶۷	کدو	۳۰	ئوکالیپتوز
۱۷۵	کانه	۷۱	په یاز
۱۷۶	که نگر	۸۱	په تاته
۲۲۰	گوئی زمانه گه	۱۰۷	چه و ندهر
۲۶۳	نیرگز	۱۰۹	چنار
		۱۳۱	زهیتون

خوین ده پانئوئیت

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۱۸۵	که له م	۱۲۰	درو
۲۰۰	گه زگه سکه	۱۲۳	رئوئاس
۲۵۲	مامیران	۱۴۵	سیر
۲۷۶	وهه وشه	۱۵۳	شاته ره
۲۷۸	قهیسی	۱۸۳	کاهو

لوت پـژان

ناوی گـیا	لاپهـره
تـری	۹۴
زدهـفران	۱۳۴
گـزگهـسکه	۲۰۰

مايهـسیری

ناوی گـیا	لاپهـره	ناوی گـیا	لاپهـره
ناس	۳۳	کـدو	۱۶۷
بومادران	۳۷	کهـور	۱۹۰
بهـرو	۴۱	گـهـرچـک	۲۱۸
باينجان	۵۴	مامـیران	۲۵۲
بوکی پشت پـهـرده	۶۴	نهـعنا	۲۵۸
پـياز	۷۱	وهـنهـرشه	۲۷۶
پـرپـره	۷۹	قهـیسی	۲۷۸
رـیواس	۱۲۳	قهـزوان	۲۸۱
شـمـلی	۱۵۵		

سیل و سیلی سیه‌کان

لا‌په‌ره	ناوی‌گیا	لا‌په‌ره	ناوی‌گیا
١٦٧	كدو	٣٧	بومادران
١٧٥	كالك	٤٣	بی
١٨٠	كارگ	٧١	پياز
٢٠٩	گه‌نم	٦٤	ترئ
٢١١	گیزه‌ر	٩٨	تالیشك
٢٣٣	گوته‌باخ	٤٧	تور
٢٤٥	لا‌زلاره	١٣٧	زه‌نجه‌فیل
٢٧٢	هینلکه	١٤٨	سپیناخ
		١٥٥	شملی

شه‌له‌لی ده‌ماخ

لا‌په‌ره	ناوی‌گیا
١٥٢	سیری‌زه‌رد

شه‌که‌ره

لا‌په‌ره	ناوی‌گیا	لا‌په‌ره	ناوی‌گیا
١٦٧	كدو	٤٣	بی
١٨٠	كارگ	٦٨	پاقله
١٩٥	گیلاس	٧١	پياز
٢١١	گیزه‌ر	٨١	په‌تاته
٢٤٠	گینوژ	٩٠	تور
٢٤٧	لوزیا	١٢٠	درو
٢٧٢	هینلکه	١٢٥	ریحان
		١٥٥	شملی

سه‌رئیشهی نهو مندالانهی تازه له دایک دهبن

ناوی گیا	لاپه‌ره
سیری زهرد	١٥٢

قه‌بزی

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
بارهن‌گ	٣٩	کارگ	١٨٠
باینجان	٥٤	که‌له‌م	١٨٥
به‌هی	٥٩	که‌ور	١٩٠
تری	٦٤	گه‌مه‌شامی	١٩٣
تۆله‌که	١٠٤	گه‌رچک	٢١٨
چه‌وه‌نده‌ر	١٠٧	لا‌ولاوه	٢٤٥
جه‌عفهری	١١٤	نه‌عنا	٢٥٨
زه‌یتون	١٣١	نيسک	٢٦٠
زه‌نجه‌فیل	١٣٧	هه‌نجیر	٢٦٤
کدو	١٦٧	وه‌نه‌وشه	٢٧٦
کاله‌ک	١٧٥		

شه‌وکویری

ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره
سیری زهرد	١٥٢	قه‌بسی	٢٧٨
شلی	١٥٥		

ههگبهی کورددهواری

نهخۆشیهکانی مه‌مک

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
٦٨	پاقله	٤٣	بی
٢١٨	گه‌رچه‌ک	٤٧	بادام

خروو (حه‌ساسیه‌ت)

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
١٦٧	کدو	٤٧	بادام
١٧٢	که‌ره‌وز	٨٨	ترشوکه
١٧٦	که‌نگر	١٠٩	چنار
٢٠٩	گه‌نم	١١٦	خدیار
٢١١	گیزه‌ر	١٤٨	سپیناخ

که‌م خوینی

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
١٧٥	کاله‌ک	٢٨	ئستوخۆدۆس
٢١١	گیزه‌ر	٩٠	توو
٢٤٠	گیوژ	١٠٧	چه‌وه‌نده‌ر
٢٧٠	هه‌رمی	١١٤	جه‌عه‌فری
٢٧٢	هیلکه	١٢٧	ره‌زیانه
٢٧٨	قه‌یسی	١٣٨	سئه‌وه‌به‌ر
		١٥٥	شملی

دوومه لان و لوو

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۱۵۵	شملی	۵۴	باينجان
۱۶۳	شینلم	۶۸	پاقله
۱۸۵	که له م	۸۸	ترشۆکه
۱۸۸	که تان	۹۰	توو
۲۰۹	گه نم	۶۴	ترئ
۲۲۰	گولی زمانه گا	۱۰۴	تۆله که
۲۷۵	وینجه	۱۱۴	جه عفدهری
		۱۴۵	سیر

ژانه سه رو سه ر گه ژه و ده مار (اعصاب) و گرژبوونی ماسولکه کان ( تشنج ) و لاسه ر ( شقیقه ) و نازاری برپه ری پشت ( عمود فقری )

لا په ره	ناوی گهیا	لا په ره	ناوی گهیا
۹۳	تیرۆی	۲۲	ئه فسه نتین
۹۸	تالیشک	۲۴	نالە کۆک
۱۸۵	تۆبه که له م	۲۶	ئه نه ناس
۱۰۴	تۆله که	۲۸	ئستۆخۆدۆس
۱۰۷	چه وه نده ر	۳۷	بۆماداران
۱۰۹	چنار	۴۳	بی
۱۱۶	خه یار	۵۰	بیهه ر
۱۱۸	خۆخ	۷۱	پیا ز
۱۲۵	رینجان	۷۹	په ربه

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۲۳۳	گوله باخ	۱۳۱	زهیتون
۲۳۵	گياشير	۱۳۴	زه عفهران
۲۳۶	گوله هيرۆ	۱۴۳	سونبلی جوان
۲۴۰	گيوژ	۱۴۸	سپيناخ
۲۵۲	ماميران	۱۷۶	كەنگر
۲۵۶	ماش	۱۸۳	كاهوو
۲۵۸	نه عنا	۱۸۵	كە له م
۲۸۱	قەزوان	۱۸۸	كە تان
		۱۹۰	كە ره ر

پێكخستنی دهزگای هه رس ( جهاز الهضم )

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۲۱۱	گيزه ر	۲۲	نه فسه نتين
۲۳۳	گوله باخ	۵۷	باميه
۲۵۰	ميناكوك	۷۱	پياز
۳۳	ناس	۷۶	پرتە قاز
۴۳	بی	۱۷۵	كالك
۵۴	باينجان	۱۷۶	كەنگر
۶۱	بيژان	۱۸۳	كاهوو
۷۱	پياز	۱۸۵	كە له م
۸۳	تە ماته	۱۸۸	كە تان
		۱۴۸	سپيناخ



جى گازى سهگ و مارو دوپشك پىوهدان و زارى بهرازو لمۆزى زهردهواله

ناوى گىيا ..... لاپه ره  
گىلاخه ..... ۱۹۱

كرمهكان

ناوى گىيا	لاپه ره	ناوى گىيا	لاپه ره
نالە كۆك	۲۴	سنهوبەر	۱۳۸
نه نانا س	۲۶	سیر	۱۴۵
ناس	۳۳	كدو	۱۶۷
بۆماداران	۳۷	كه رهوز	۱۷۲
بادام	۴۷	كارگ	۱۸۰
باربزه	۶۲	كه له م	۱۸۵
بوكى پشت په رده	۶۴	گولته حاجيله	۲۱۵
پى ساز	۷۱	گژنيز	۲۲۶
ترش	۸۵	گىاخۆزه	۲۳۴
توو	۹۰	نيزگز	۲۶۳
خوخ	۱۱۸	هه نار	۲۶۸
درو	۱۲۰	قه يسى	۲۷۸
ره زىانه	۱۲۷	قه زوان	۲۸۱

بۆنى بن ههنگل و سوتانه وهى ناو پان

ناوى گىيا	لاپه ره	ناوى گىيا	لاپه ره
ناس	۳۳	كه نگر	۱۷۶
باينجان	۵۴		

پهتانندی دهعبا

لاپه‌ره	ناوی گبیا	لاپه‌ره	ناوی گبیا
۲۵۳	مه‌زه‌نجۆش	۶۱	بیژان
۲۵۸	نه‌عنا	۱۱۸	خۆخ
۲۸۱	قه‌زوان	۱۲۵	ریحان
		۲۲۲	گۆله‌ به‌رۆژه

برینه هه‌وکردوه سه‌ر پنیستیه‌کان

لاپه‌ره	ناوی گبیا	لاپه‌ره	ناوی گبیا
۱۵۳	شاتره	۲۶	ئه‌نه‌ناس
۱۶۷	كدو	۳۳	ئاس
۱۷۲	كه‌ره‌وز	۳۹	باره‌نگ
۱۸۸	كه‌تان	۵۴	باينجان
۲۰۹	گه‌م	۶۱	بیژان
۲۱۵	گۆله‌ حاجيله	۶۸	پاقله
۲۲۴	گۆله‌ مریه‌م	۸۱	په‌تاته
۲۲۶	گۆنیز	۸۳	ته‌ماته
۲۳۰	گۆلی هه‌میشه‌ به‌هار	۸۵	ترش
۲۵۶	ماش	۸۸	ترشۆكه
۲۶۰	نيسك	۹۰	توو
۲۶۳	نیرگز	۹۸	تالیشك
۲۶۸	هه‌نار	۱۰۷	چه‌وه‌نده‌ر
۲۷۲	هیلکه	۱۲۰	درو
۲۸۱	قه‌زوان	۱۳۶	زه‌رده‌چیتوه

خوین بهربوون

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۷۲	كه‌ره‌وز	۳۳	ناس
۱۸۰	كارگ	۴۱	به‌رو
۱۹۱	گيلاخه	۴۳	بی
۲۰۰	گه‌زگه‌سكه	۸۵	ترش
۲۴۰	گيئوژ	۱۰۴	تۆله‌كه
۲۵۸	نه‌عنا	۱۳۶	زه‌رده‌چينه
۲۷۸	قه‌یسی	۱۶۷	كدو

ژنی بيزوكه‌ر و مه‌گيرانی

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۵۳	شاتره	۸۵	ترش
۲۶۸	هه‌نار	۹۰	توو

هاتنه‌خواره‌وه‌ی كۆليسترونی خوین

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۶۷	كدو	۶۴	ترئ
۱۷۶	كه‌نگر	۹۸	تالیشك
۲۱۱	گيئهر	۱۰۷	چه‌دنده‌ر

وزه بهخش

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
٢٠٠	گه‌زگه‌سكه	٢٨	ئستۆخۆدوس
٢٠٩	گه‌نم	٧١	پياز
٢٢٤	گول‌مريه‌م	٨١	په‌تاته
٢٢٨	گيا‌به‌ند	٦٤	ترئ
٢٣٨	گيا‌قه‌يته‌ران	١١٨	خۆخ
٢٤٧	لۆيا	١٣٨	سهنه‌به‌ر
٢٥٦	ماش	١٧٢	كه‌ره‌وز
٢٦٢	نۆك	١٨٣	كاهو
٢٧٢	هينكه	١٨٥	كه‌له‌م

ئيسكه‌نه‌رمه

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
١٢٣	ري‌واس	٧١	پياز
١٣١	زه‌يتون	٧٩	پرپه
١٤٨	سپيناخ	٨٣	ته‌ماته
١٥٥	شملي	٦٤	ترئ
٢٠٩	گه‌نم	٤٧	تور
		١١٤	جه‌عفه‌رى

پروستات و میزه چرکه

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۲۳۸	گیاته یته ران	۶۴	بوکی پشت په رده
۲۴۰	گیوژ	۱۳۸	سنه و بهر
		۱۲۷	ره زیانه

لابردنی غه م و خه فه ت و دلّه پراوکی و خه موکی

لا په ره	ناوی گیا	لا په ره	ناوی گیا
۱۹۵	گیلاس	۳۳	ناس
۲۲۰	گوئی زمانه گا	۴۷	بادام
۲۲۲	گوئه به پوژه	۵۹	به هی
۲۲۶	گژنیژ	۷۶	پرته قان
۲۴۷	لوییا	۷۹	پریره
۲۶۳	نیرگژ	۶۴	تری
۲۶۸	هه نار	۱۴۳	سونبلی جوان
۲۷۲	هیتلکه	۱۸۳	کاهوو

نهخۆشی دڤ و دله کۆته

لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا
۱۳۴	زه‌عه‌ران	۲۲	ئه‌سه‌نتین
۱۴۵	سیر	۴۳	بی
۱۶۳	شینلم	۶۸	پاقله
۱۸۵	که‌له‌م	۷۱	په‌یار
۲۰۳	گۆله‌ په‌نجه	۷۶	په‌ته‌قال
۲۲۲	گۆله‌ به‌رۆژه	۸۱	په‌تاته
۲۲۶	گۆنیز	۸۳	ته‌ماته
۲۳۰	گۆلی هه‌میشه به‌هار	۹۰	توو
۲۳۳	گۆله‌ باخ	۹۴	تره‌ی
۲۴۰	گۆنۆز	۹۸	تالیشک
۲۵۸	نه‌عنا	۱۸۵	تۆبه‌ که‌له‌م
۲۶۴	هه‌نجیر	۱۱۱	جاتره
		۱۳۱	زه‌یتون

وه‌جاخ کۆنیری

لاپه‌ره	ناوی گهیا
۲۰۹	گه‌نم

رینه‌خستنی بلوگی کچان

لاپه‌ره	ناوی گهیا
۲۳۰	گۆلی هه‌میشه به‌هار

فنی مندال

ناوی گیا	لاپه ره
دهنوشه .....	۲۷۶

بورانهره

ناوی گیا	لاپه ره
ماش .....	۲۵۶

کریژ و توژی سهه

ناوی گیا	لاپه ره
دهنوشه .....	۲۷۶

ژههراوی بون (تسمم)

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
تالیشک .....	۹۸	زهخهفیل .....	۱۳۷
جاتره .....	۱۱۱	گوله باخ .....	۲۳۳
جهعفری .....	۱۱۴		

پهقبونی خوینبهرهکان

ناوی گیا	لاپه ره	ناوی گیا	لاپه ره
رینجه .....	۲۷۵	کههر .....	۱۹۰

میزگیران و میز پئی کردن

لا پهره	ناوی گبیا	لا پهره	ناوی گبیا
۱۲۷	ره زیانه	۱۸۸	که تان
۱۹۱	گبیا لاخته	۶۴	تری
۱۹۵	گبیا لاس	۹۰	تور
۲۰۰	گه زگه سکه	۸۸	تر شوکه
۲۰۳	گونه په بجه	۹۸	تالیشک
۲۲۰	گولئی زمانه گا	۱۰۴	تۆله که
۲۳۸	گبیا قه بته ران	۱۰۷	چه وه ندهر
۲۵۰	مینکوک	۱۱۴	جه عفه ری
۲۵۲	مامیران	۱۵۵	شملی
۲۷۰	هه رمی	۱۶۳	شیلیم
۲۷۶	وه نه وشه	۱۶۷	کدر
۱۹۳	گه نمه شامی	۱۷۵	کاله ک
۲۵۳	مه رزه بچۆش	۶۲	باربزه
		۶۸	پاقله



باداری (پوماتیزم) و ئازاری جومگهکان (صفوان) و  
ئیفلیجی و برك و قۆنچ و دهرده میران (داء الملوك)

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۳۷	زه‌نج‌فیل	۲۸	ئستۆخۆدۆس
۱۴۱	سونبلی خه‌تایی	۳۰	ئۆکالیپتۆز
۱۴۳	سونبلی جوان	۳۳	ئاس
۱۴۵	سیر	۴۳	بی
۱۵۲	سیری زورد	۵۰	بیبه‌ر
۱۵۵	شملی	۵۷	بامیه
۱۵۹	شوید	۶۴	بوکی پشت په‌رده
۱۶۳	شینلم	۶۸	پاقله
۱۶۵	عاقرقه‌رحا	۷۶	پرته‌قال
۱۷۲	که‌ره‌وز	۷۹	پریره
۱۷۴	کوزه‌له	۸۳	ته‌ماته
۱۷۵	کاله‌ک	۶۴	ترئ
۱۷۶	که‌نگر	۴۷	تور
۱۸۵	که‌له‌م	۱۸۵	تۆپه‌که‌له‌م
۱۹۰	که‌وه‌ر	۱۰۴	تۆله‌که
۲۰۰	گه‌زگه‌سکه	۱۰۹	چنار
۲۰۶	گوئه‌سه‌د تومونی	۱۱۱	جاتره
۲۰۷	گوئه‌گه‌نم	۱۱۶	خه‌یار
۲۰۹	گه‌نم	۱۲۰	درو
۲۱۱	گیتزه‌ر	۱۲۵	ریتحان
۲۱۳	گوئه‌میتخه‌ک	۱۳۴	زه‌عفه‌ران

ههكبهى كورددهواری

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۲۵۳	مدرزه نجوش	۲۱۵	گوته حاجيله
۲۵۵	مدرزه	۲۱۸	گدرچك
۲۶۳	نيرگز	۲۲۰	گوته زمانه گا
۲۶۴	ههنجير	۲۲۲	گوته بهرژه
۲۶۸	هه نار	۲۲۴	گوته مريه م
۲۷۰	هه رمى	۲۴۳	گيا خوژه
۲۷۶	وهه وشه	۲۴۷	لوزيا
۲۸۱	قه زوان	۲۵۰	ميتوك

فریدانی بهردی زواو و ههوكردنی پووپوشهكانی

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۱۳۴	زه عفران	۴۷	تور
۱۹۳	گه نه شامی	۱۲۵	ريحان
		۱۳۱	زه يتون

لابهري هۆرمۆنى دهورى بلوغى و ئوميدبىراوى له ژندا

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۲۴	ئاله كوك	۲۰۴	گوته سعاعى

تينويهتى

لاپه ره	ناوی گيا	لاپه ره	ناوی گيا
۲۷۸	قه يسى	۶۴	ترى
		۱۶۷	كدو

پژمین

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۲۷۰	هدرمی	۱۹۵	گيلاس

لیکی زار

لاپه‌ره	ناوی گيا
۲۶۴	هه‌نجیر

عاده‌بوون و بینویرتی و ئومید برانی ژن

لاپه‌ره	ناوی گيا	لاپه‌ره	ناوی گيا
۱۵۳	شاتره	۲۲	نه‌فسه‌نتین
۱۵۵	شلی	۳۳	ناس
۱۸۳	کاهو	۳۷	بومادران
۱۹۰	که‌وهر	۴۳	بی
۱۹۱	گینلاخه	۶۶	په‌مو
۲۰۰	گه‌زگه‌سکه	۶۴	تری
۲۱۵	گوله‌حاجیله	۹۸	تالیشک
۲۲۴	گوله‌مریهم	۴۷	تور
۲۳۰	گولتی‌هه‌میشه‌به‌هار	۱۱۱	جاتره
۲۴۵	لا‌لاره	۱۱۴	جه‌عفه‌ری
۲۴۹	لادن	۱۲۷	ره‌زیانه
۲۶۰	نیسک	۱۳۴	زه‌عفه‌ران
۲۶۴	هه‌نجیر	۱۳۷	زه‌نجه‌فیل
۲۸۱	قه‌زوان	۱۳۸	سنه‌وبه‌ر
		۱۴۱	سونبلی‌خه‌تایی

زیپكهی عازهبه

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۸۵	كه‌له‌م	۳۳	ناس
۲۳۰	گوئی هه‌میشه به‌هار	۴۳	بی
۲۶۳	نیرگزر	۶۴	تری
		۱۳۱	زه‌یتون

توشبوون به كه‌می نه‌لبۆمین له خویندا

لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۹۳	گه‌مه شامی

زه‌ردویی

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۱۸۳	كاهو	۲۲	ئه‌فسه‌نتین
۲۱۱	گیزهر	۹۸	تالیشك
۲۲۰	گوئی زمانه‌گا	۱۱۴	جده‌غهری
۲۲۶	گژنیژ	۱۲۰	درو
۲۳۰	گوئی هه‌میشه به‌هار	۱۲۳	ریواس
۲۷۶	وه‌نه‌وشه	۱۴۸	سپیناخ
		۱۷۶	كه‌نگر

بۆ به‌سالدا چووه‌كان

لاپه‌ره	ناوی گیا	لاپه‌ره	ناوی گیا
۲۲۴	گوژ مریه‌م	۱۹۳	گه‌مه شامی



بیخهوی و هیلاکی میشک و کهم زهینی و  
کۆبونهوی خوین له میشکداو هه لچون

لا پهره	ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا
۱۷۰	کلوکه بزگه نیو	۲۸	نستزخۆدۆس
۲۰۴	گوله سه عاتی	۴۳	بی
۲۲۲	گوله بهرۆژه	۵۰	بیبه ر
۲۲۶	گژنیژ	۱۱۱	جاتره
۲۳۰	گرتی هه میشه به هار	۱۱۸	خۆخ
۲۳۵	گیاشیر	۱۳۴	زه عفه ران
۲۶۴	هه نجیر	۱۴۳	سونبلی جوان
۲۷۶	وه نه وشه	۱۶۷	کدو

شیرپه نجه ( سرطان ) و شیرپه نجهی زمان

لا پهره	ناوی گیا	لا پهره	ناوی گیا
۲۲۶	گژنیژ	۶۴	ترئ
۲۵۲	مامیران	۱۱۸	خۆخ
۲۷۶	وه نه وشه	۱۴۸	سپیناخ
۲۸۱	قه زوان	۱۷۶	که نگر

ئاوسانی سیپل و جگهر

لاپه‌ره	ناوی گهیا	لاپه‌ره	ناوی گهیا
١٧٦	كهنگر	١٦٣	شیتلم
٢٠٧	گوله گه‌نم	٢٨١	قه‌زوان
٢٢٤	گوله مره‌م	٢٣٨	گهیا‌قه‌یتهران
٢٣٠	گوتی هه‌میشه‌به‌هار	٢٤٥	لاولاره
٢٥٨	نه‌عنا	٢٥٥	مه‌ره‌زه
		٦٤	بوکی پشت په‌رده

## سه‌رچاوه‌کان

- ۱- خواص میوه‌ها و خوراکیها، نویسنی: مهرداد مهرین
- ۲- ده‌مانگه‌ری کوردی، نویسنی: د. هیوا عومەر ته‌حمه‌د
- ۳- گه‌نجینه‌ی دارستان بو‌ داوده‌رمان، نویسنی: میرزا صدیق چنگنیانی
- ۴- مجموعه طب سنتی و گیاهی، نویسنی: اسماعیل ازدری
- ۵- شیفا، وه‌رگیژان و کو‌کردنه‌وه‌ی ئارات ته‌حمه‌د سه‌عید